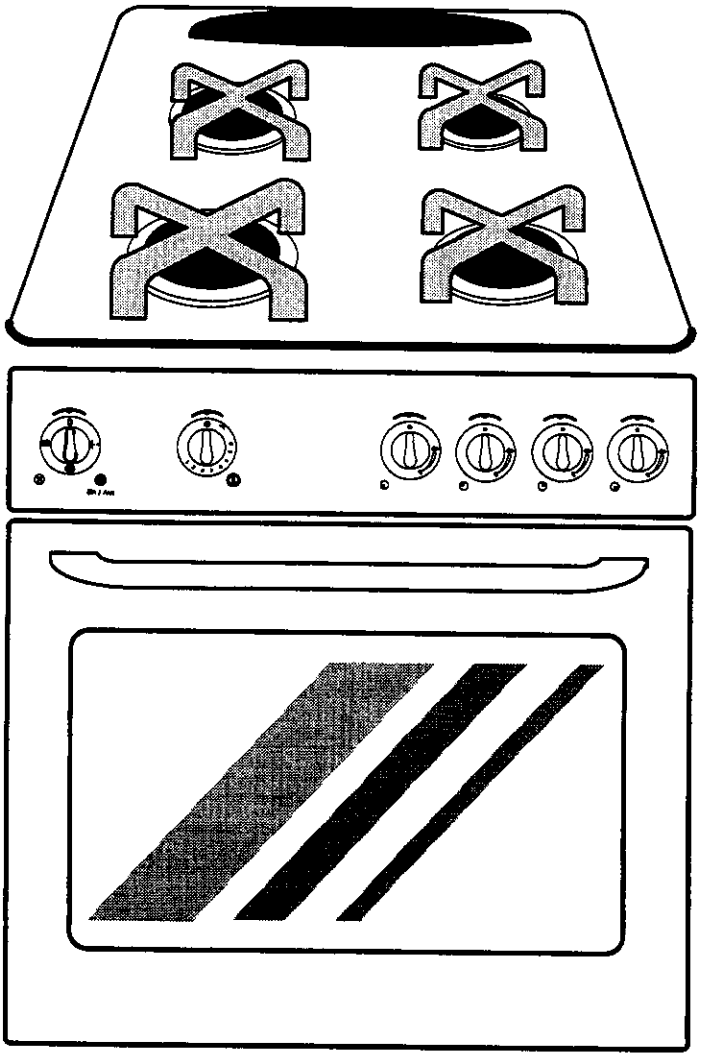
Juno

JGH 550

Gas-Einbauherd
mit Gas-Kochmulde JGC 240



Gebrauchs- und Installationsanweisung

D

PM–D 2000.03.29

319 4608–00/0

Inhaltsübersicht

Für den Benutzer

Wichtige Sicherheitshinweise 4
Der Gas-Einbauherd 5
Geräteübersicht und Bedienblende 5
Gaskochmulde und Backraum 6
Vor dem ersten Benutzen 7
Erstreinigung 7
Erstes Aufheizen 7
Die Gaskochstelle 8
Gaskochmulde 8
Topfträger 8
Kochstellenbrenner, -kopf und -deckel 8
Ein- und Ausstellen der Gaskochstelle 9
Köchtöpfe und Pfannen 9
Der Gasbackofen 10
Funktionsschalter 10
Kontrollampe 10
Temperaturregler 10
Backofenfunktionen 11
Konventionelle Beheizung 11
Lüfterbetrieb (ohne Beheizung) 11
Heißluft 11
Infrarotgrill 11
Backofenzubehör 12
Einschubleisten 12
Beleuchtung, Wechseln der Glühlampe 12
Anwendung der Backofenfunktionen 13
Konventionelle Beheizung 13
Heißluft 13
Infrarot-Flächengrill 13
Informationen zum Backen und Braten 14
Tabellen zum
Braten 15
Backen 16
Grillen 17
Tips bei praktischen
und technischen Problemen 18
Reinigung und Pflege 19
Reinigung der Gaskochstelle 19
Backofenreinigung 19
Zubehör, Einschubleisten, Blende u. Tür 20
Geräte mit Edelstahl-Außenfläche 20
Garantiebedingungen, 30
Ersatzteildienst 30
Kundendienstanschriften 31

Für den Installateur

Wichtige Sicherheitshinweise 4
Installationsanweisung 21
Auspacken, Entsorgen der Verpackung 21
Einbau in Küchenmöbel 21
Einbaumaße 21-22
Gasanschluß 23
Elektroanschluß 24
Montage der Gaskochmulde 25
Gasumstellungen 27
Gas-Einstelltabellen 29
Technische Daten, Typenschild 30

Wichtige Sicherheitshinweise

Machen Sie sich bitte vor dem ersten Gebrauch des Gerätes mit der Gebrauchsanweisung vertraut. Bitte achten Sie speziell auf die Sicherheitshinweise, die mit einem ⚠ gekennzeichnet sind. Dadurch vermeiden Sie Schäden, sowohl an Personen als auch am Gerät.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese ggf. an Nachbesitzer weiter.

Das Gerät darf nur im Haushalt und für den bestimmungsgemäßen Zweck benutzt werden. Es entspricht internationalen Sicherheitsvorschriften und Qualitätsnormen. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken die möglichen Unfallrisiken nicht in jedem Fall ab.

Sicherheit

Das Gerät darf nur durch geschulte Fachkräfte angeschlossen werden. Einbaugeräte müssen in normgerechte, passende Einbauschränke eingebaut werden.

Das Gerät darf nur in einem gut belüfteten, ausreichend großen Raum aufgestellt werden. Sprechen Sie im Zweifelsfall bitte Ihren Installateur an.

Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störungen oder einem Defekt bitte die Gaszufuhr schließen, Netzstecker ziehen bzw. die Sicherung ausschalten oder herausdrehen.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an den Bauteilen der Energieversorgung mit Strom und Gas, nur durch Fachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden, da erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Störungsfall direkt an unseren Kundendienst.

Schließen Sie bei längerer Abwesenheit die Gaszufuhr.

Sicherheit für Kinder

Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, daß sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.

Als Sonderzubehör bieten wir für dieses Gerät eine Sicherheitstür mit Spezialverglasung für niedrige Oberflächentemperaturen an. Damit wird für Kleinkinder ein zusätzlicher Schutz erreicht. Sie können dieses Teil gegen Mehrpreis beim Zentralen Ersatzteildienst beziehen.

Benutzung und Bedienung

Der Backofen muß vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

Am Grillheizkörper an der Backofendecke, im aufgeheizten Backofen und bei eingestellten Kochstellen besteht bei unachtsamem Hantieren **Verbrennungsgefahr.**

Der Backofenboden darf nicht mit Alufolie abgedeckt werden. Die Wärme staut sich und kann zu Schäden am Material führen.

Beim Herausnehmen von heißem Gargut bitte unbedingt Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.

Die geöffnete Backofentür darf nicht übermäßig belastet werden, nicht darauf setzen oder steigen.

Beim Anschluß von Elektrogeräten in Herdnähe ist darauf zu achten, daß die Anschlußleitungen nicht mit dem Gerät in Berührung kommen oder mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Kochstellen erst einstellen, wenn Sie den Topf oder die Pfanne aufgesetzt haben. Kochgeschirr und Geschirrboden müssen sauber und trocken sein.

Alu-Folien und Kunststoffgefäße sind ungeeignet für die Zubereitung von Speisen auf der Kochstelle.

Auf den Abluftöffnungen im hinteren Muldenrahmen darf nichts abgestellt oder abgelegt werden. Benutzen Sie auch die Kochstelle nicht als Ablagefläche.

Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden. Friervorgänge oder andere Zubereitungen, bei denen viel Fett erhitzt wird, müssen unbedingt unter Aufsicht erfolgen.

Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Drehknöpfe müssen in der AUS-Position stehen.

Reinigung

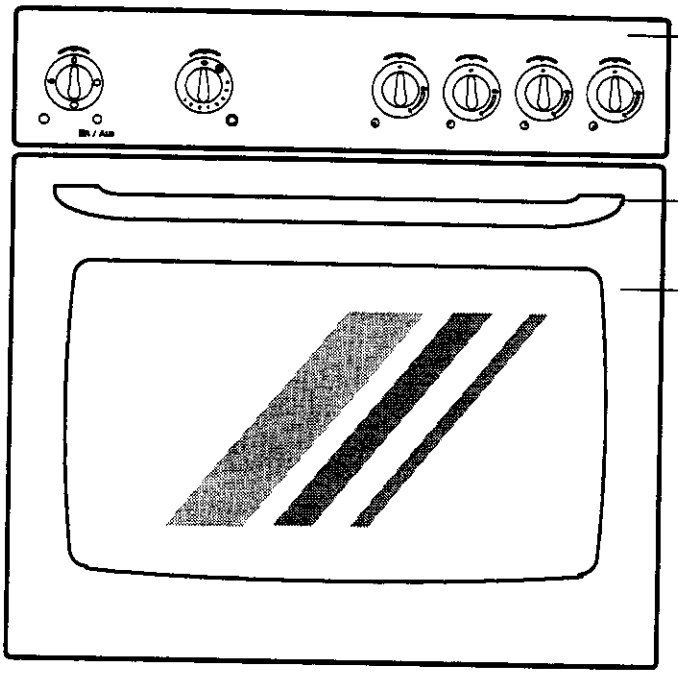
Während der Reinigung dürfen keine Gasbrennstellen eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, daß Backofen oder Kochstellen so weit abgekühlt sind, daß Sie diese ohne Gefahr berühren können.

Halten Sie den Backofen und die Kochstelle stets sauber. Fettspritzer und Flecken verursachen beim Aufheizen unangenehmen Geruch.

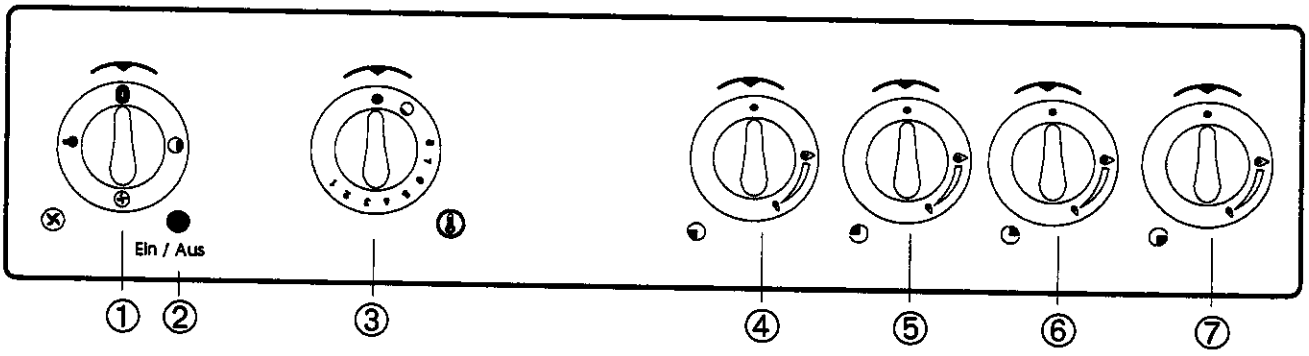
Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Backofentür und im Türrahmen.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Sicherheitsgründen für die Reinigung nicht zugelassen.

Geräteübersicht

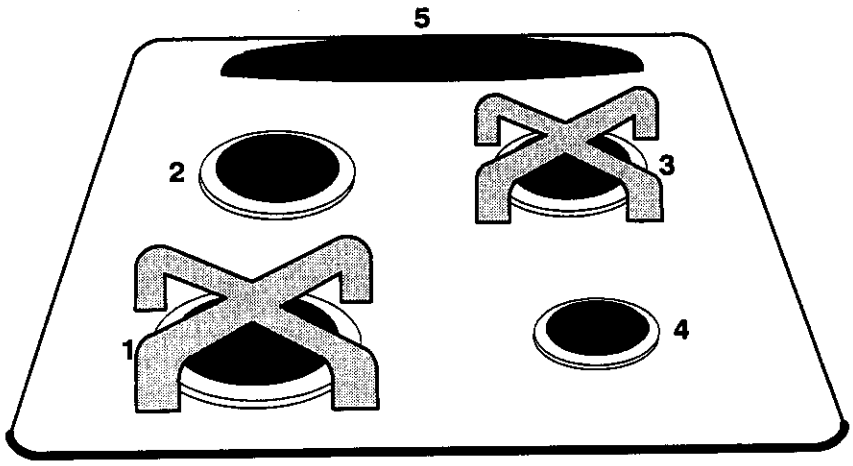


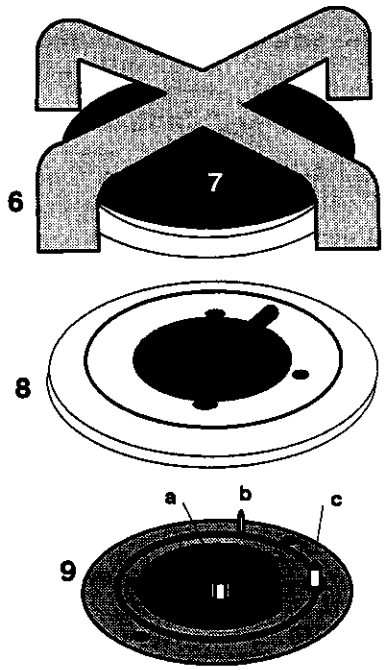
Die Bedienblende



① Backofen-Funktionsschalter
② Funktions-Kontrollampe Backofen
③ Backofen-Temperaturwähler
④ Drehknopf für Gaskochstelle, vorne links
⑤ Drehknopf für Gaskochstelle, hinten links
⑥ Drehknopf für Gaskochstelle, hinten rechts
⑦ Drehknopf für Gaskochstelle, vorne rechts

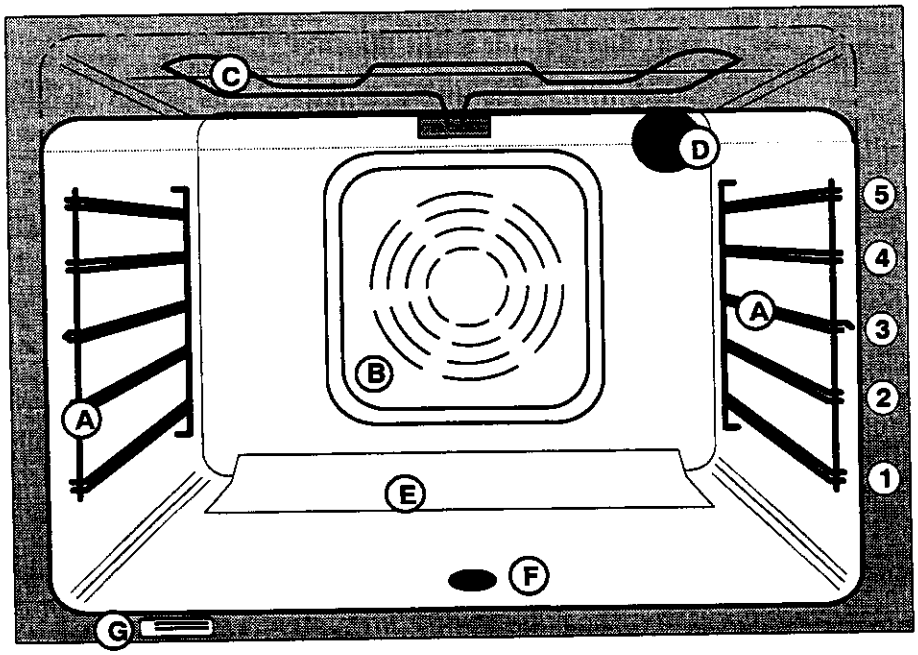
Die Gaskochmulde





1 Starkbrenner
2 Normalbrenner
3 Normalbrenner
4 Garbrenner
5 Luftaustritt des Backofen-abzugskanals
6 Topfträger
7 Brennerdeckel mit Flammenkrone
8 Brennerdichtung
9 Kochstellenbrenner
a = Vollbranddüse
b = Thermofühler
c = Zündkerze

Der Backraum



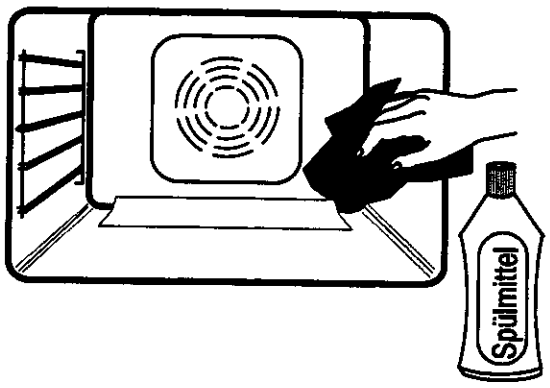
A Einschubleisten, herausnehmbar

5 4 3 2 1 Einschubhöhen

B Trennwand, dahinter Ventilator
C Grillheizkörper
D Backofenleuchte
E Abdeckblech für Wärmeaustrittsöffnung
F Kontrollöffnung für Backofenbrenner
G Typenschild

Erstreinigung Backofen

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist das Gerät vor Gebrauch zu reinigen.



Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden, indem Sie den Funktionsschalter auf Position einstellen.

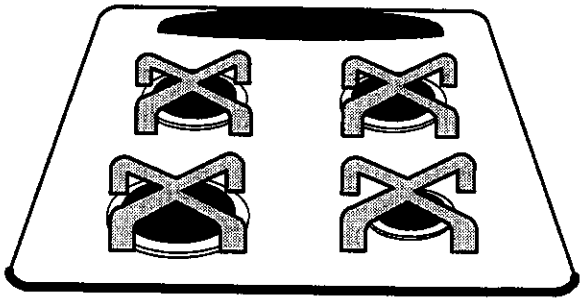
Entfernen Sie evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien von Bedienblende und Backofentür.

Bedienblende und Backofentür mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.

Das Zubehör aus dem Backofen herausnehmen und spülen.

Den Cleanemail-Backofen und die Tür mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen. Achten Sie darauf, daß keine Feuchtigkeit durch die Wärmeaustrittsöffnung im Backofenboden in den darunter liegenden Brennerraum gelangt.

Erstreinigung Gaskochmulde

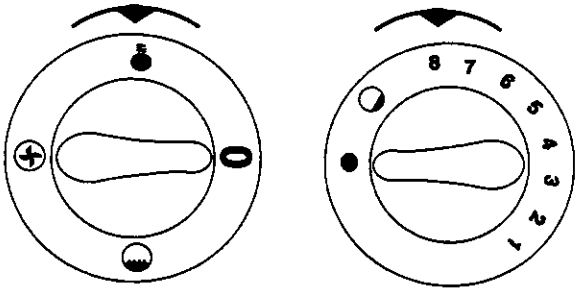


Die Kochmulde, die Topfträger und die Brennerdeckel mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trocknen.

Erstes Aufheizen

⚠ Der Backofen muß vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

Den Funktionsschalter auf auf Position drehen.



Den Temperaturwähler auf 8 einstellen, bis zum Anschlag eindrücken und 10 Sekunden eingedrückt festhalten. Einströmendes Gas am Backofenbrenner wird elektrisch gezündet. Um sicherzustellen, dass der Magnetkontakt der Gasarmatur schließt, vor dem Loslassen nochmals kräftig nachdrücken.

Den leeren, geschlossenen Backofen bei dieser Einstellung etwa 60 Minuten betreiben.

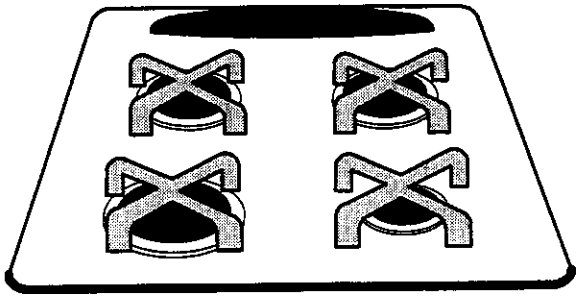
Die Gaskochstelle

Gaskochmulde

Im Einbauherd sind die Kochstellenbrenner fest eingebaut. Dieser Einbaugasherd wird mit einer Gaskochmulde mit Glasfläche kombiniert.

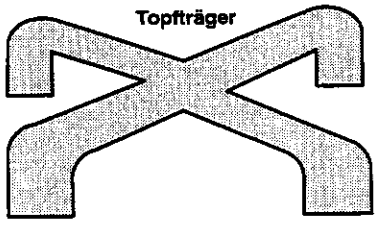
Die Gaskochmulde ist mit 4 Gaskochstellen unterschiedlicher Größe ausgestattet:

vorne links:	Starkbrenner
hinten links und rechts:	Normalbrenner
vorne rechts:	Garbrenner.



Topfträger

Vier gußeiserne Topfträger gehören zum Lieferumfang der Mulde und bieten sicheren Stand für Töpfe und Pfannen. Sie werden zur genauen Plazierung auf dem Brennerdeckel arretiert.



Kochstellenbrenner

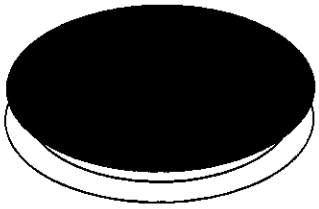
Die 4 Brennerdeckel sind lose auf den Brennern und den Brennerdichtungen in der Kochmulde aufgesetzt. Angeformte Stifte verhindern, daß sie falsch aufgesetzt werden können. Zwei Bohrungen im Rand der Brennerdichtung dienen zur Durchführung von Thermofühler und Zündkerze.

Die Flammenkrone, das sind die Austrittsöffnungen für die Gasflammen, darf nicht durch übergekochte Speisen oder durch Reinigungsmittel verstopft sein.

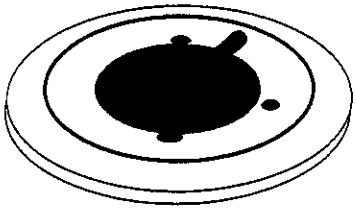
Der gußeiserne Brennerdeckel ist fest mit der Flammenkrone verbunden. Achten Sie bitte unbedingt darauf, daß die Brennerdeckel gerade und im Brenner arretiert aufliegen.

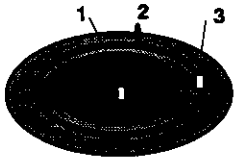
Das Gerät ist mit vollgesicherten Kochstellenbrennern ausgestattet. Eine thermoelektrische Zündsicherung verhindert, daß unverbranntes Gas ausströmen kann. Solange der Thermofühler von der Flamme der Gaskochstelle erwärmt wird, bleibt die Gaszufuhr geöffnet. Verlöschen die Flammen, gleich aus welcher Ursache, wird die Gaszufuhr automatisch geschlossen.

Brennerdeckel mit Flammenkrone



Brennerdichtung

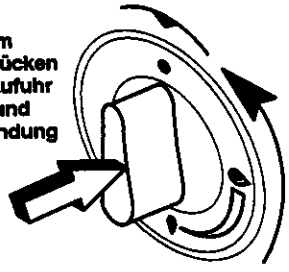




Brenner mit 1 = Vollbranddüse, 2 = Thermofühler / und 3 = Zündkerze

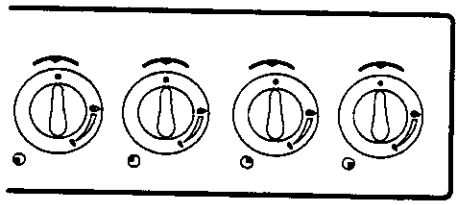
Elektrische Zündung

Die Kochstellenbrenner sind mit elektrischer Zündung ausgestattet. Durch den Brennerkopf ragen der Thermofühler und die Zündkerze in den Flammenbereich des Gasbrenners. Die Zündkerze gibt in kurzer Taktfolge Funken ab, wenn der Drehknopf von Kochstelle oder Backofenthermostat bis zum Anschlag fest (wichtig!!) eingedrückt wird und entzündet einströmendes Gas. Um sicherzustellen, dass der Magnetkontakt der Gasarmatur schließt, 10 Sekunden lang eingedrück halten und vor dem Loslassen nochmals kräftig nachdrücken. Die Zündkerze muß sauber und trocken sein.

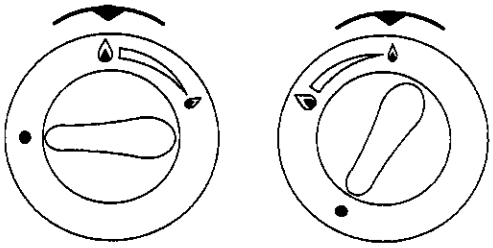


Einstellen der Kochstellen

Mit vier Drehknöpfen, rechts auf der Bedienblende, werden die Gashähne der Kochstellen geöffnet und geschlossen sowie einströmendes Gas elektrisch gezündet und reguliert.



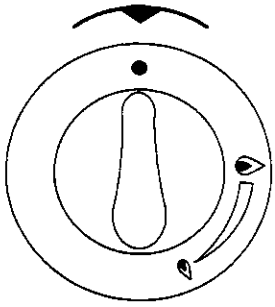
Drücken Sie den Drehknopf bis zum Anschlag fest ein, drehen ihn auf das große Flammensymbol und halten ihn 5-6 Sekunden eingedrückt fest. Die Gaszufuhr wird geöffnet und die elektrische Zündung eingeschaltet. Um sicherzustellen, dass der Magnetkontakt der Gasarmatur schließt, vor dem Loslassen nochmals kräftig nachdrücken.



Der Thermofühler am Brennerkopf ist nun genügend erwärmt und die Gaszufuhr bleibt geöffnet. Die Flammen brennen stabil auf Großstellung.

Im Bereich des Pfeils zwischen dem großen und kleinen Flammensymbol können Sie die Gaszufuhr und damit die Leistung der Kochstellenbrenner regulieren.

Stellen Sie den Drehknopf so ein, daß die Flammenspitzen nicht über den Kochgeschirrboden hinausschlagen.



Bei Stromausfall oder auch bei feuchter Zündkerze (durch Überkochen oder Reinigen) können die Kochstellenbrenner auch mit einem Gasanzünder oder Streichholz gezündet werden.

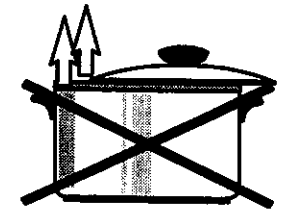
Ausstellen der Kochstellenbrenner

Zum Ausschalten der Kochstellenbrenner werden die Drehknöpfe auf die AUS-Position zurück gedreht.

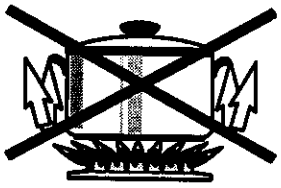
⚠ Kontrollieren Sie nach Gebrauch, daß das Gerät ausgeschaltet ist. Alle Drehknöpfe müssen auf der AUS-Position stehen.

Kochtöpfe und Pfannen

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden. Das Kochgeschirr muß fest auf dem Topfträger stehen.

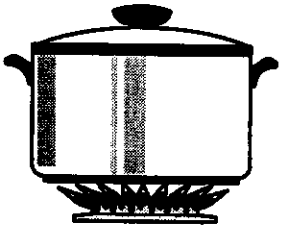


Verwenden Sie stets passende Deckel und halten Sie diese, wenn die Anwendung nichts anderes erfordert, geschlossen. So sparen Sie Energie und die Speisen werden schneller gar.



Die Flammen des Kochstellenbrenners dürfen nicht über den Topfboden hinaus schlagen. Achten Sie deswegen auf die richtige Topf- bzw. Pfannengröße.
Wir empfehlen folgende Größen zu verwenden:

Garbrenner (klein)	**120 mm Ø**
Normalbrenner (mittel)	**140 mm Ø**
Starkbrenner (groß)	**220 mm Ø**



⚠ Achten Sie darauf, daß große Töpfe oder Pfannen nicht mit Schrank- und Wandflächen oder Wandanschlußleisten aus Kunststoff in Berührung kommen.

Der Gas-Backofen

Backofen-Funktionsschalter

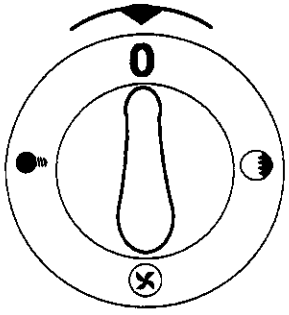
Der Funktionsschalter wird nach rechts oder links gedreht und auf die gewünschte Funktion eingestellt. Er schaltet die elektrischen Funktionen des Backofens:

Position : Backofenbeleuchtung

Position : Backofenlüfter

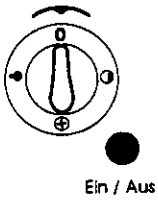
Position : Infrarotgrill

Die Backofenbeleuchtung ist auch gleichzeitig mit der Lüfter- und Grillfunktion eingeschaltet.



Die Funktions-Kontrollampe

leuchtet, wenn der Funktionsschalter eingeschaltet ist. Die Kontrollampe erlischt, wenn der Funktionsschalter auf der AUS-Position steht.



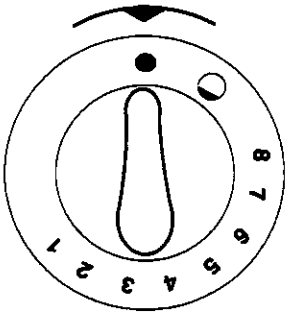
Ein / Aus

Funktions-Kontrollampe

Backofen-Temperaturregler

Mit dem Backofentemperaturregler wird die Gaszufuhr zum Backofenbrenner geöffnet, einströmendes Gas gezündet und die Temperatur im Backraum zwischen den Ziffern 1 und 8 reguliert.

Drücken sie den Temperaturregler-Drehknopf bis zum Anschlag fest ein, drehen ihn auf die gewünschte Temperatur-Einstellziffer und halten ihn eingedrückt etwa 10 Sekunden lang fest. Die Gaszufuhr ist nun geöffnet und die Taktfunkenzündung eingeschaltet. Um sicherzustellen, dass der Magnetkontakt der Gasarmatur schließt, vor dem Loslassen nochmals kräftig nachdrücken.



Das Symbol weist darauf hin, daß der Backofen durch einen Gasbrenner unter dem Backofenboden (Unterhitze) beheizt wird.

Nach 10 Sekunden ist einströmendes Gas am Backofenbrenner entzündet und hat den Thermofühler soweit erwärmt, daß die Gaszufuhr geöffnet bleibt.

Sie können den Zündvorgang durch die Öffnung vorne im Backofenboden kontrollieren.

Der Backofenbrenner bleibt nach der Zündung solange in Großstellung, auch wenn Sie eine niedrigere Einstellziffer gewählt haben, bis diese Temperatur erreicht ist. Danach reguliert der Temperaturregler die Gaszufuhr und die Temperatur wird beliebig lange auf der gewünschten Höhe gehalten.

Zum Ausschalten die jeweiligen Drehknöpfe auf die AUS-Position (● / **0**) zurückdrehen.

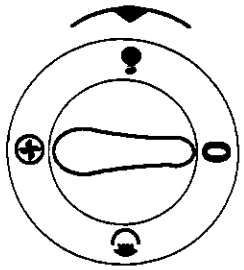
⚠ Beim Herausnehmen des Gargutes ist der Temperaturregler immer zurück zu drehen und der Funktionsschalter auf die Beleuchtungsstufe zu stellen. Heißes Gargut kann so besser entnommen werden.

Tabelle für Temperaturregler		
Einstellziffer	Backofentemperatur °C	
	konventionell	Heißluft
1	140	120
2	155	135
3	170	150
4	185	165
5	200	180
6	215	195
7	230	210
8	245	225

Die Temperaturen sind abhängig von der Aufstellsituation. Abweichungen von ± 10 °C sind von daher möglich .

Einstellen der Backofenfunktionen

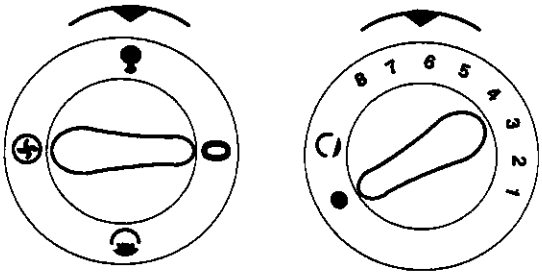
Backofenbeleuchtung



Bei Einstellung des Funktionsschalters auf Position ist die Backofenbeleuchtung eingeschaltet. Sie kann zusätzlich bei konventioneller Beheizung eingeschaltet werden.

Bei den Einstellungen und ist die Backofenlampe gleichzeitg eingeschaltet.

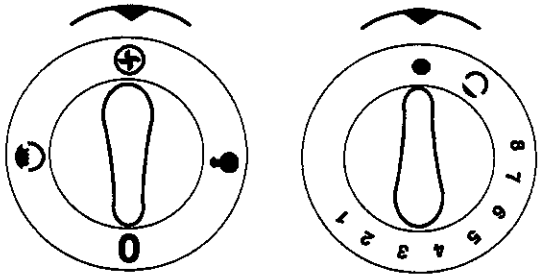
Konventionelle Beheizung



Drehen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur-Einstellziffer. Die Backofenbeleuchtung kann zusätzlich mit dem Funktionsschalter eingeschaltet werden.

Bei konventioneller Beheizung beheizt der Backofenbrenner unter dem Backofenboden den Backraum. Die Wärme steigt nach oben und verteilt sich gleichmäßig im Backraum.

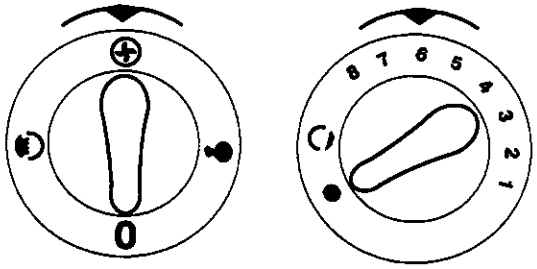
Lüfterbetrieb (ohne Beheizung)



Bei Lüfterbetrieb bleibt der Backofenbrenner ausgestellt, = Temperaturwähler auf der AUS-Position.

Drehen Sie nur den Funktionsschalter auf Position , gleichzeitig leuchtet die Backofenlampe.

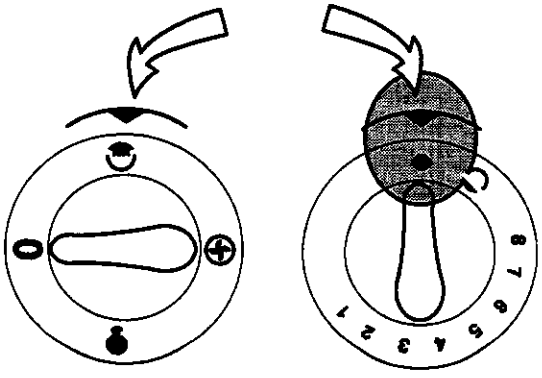
Heißluft



Bei Funktion Heißluft beheizt der Backofenbrenner unter dem Backofenboden den Backraum. Die Wärme wird durch den Lüfter intensiv im Backofen verteilt.

Drehen Sie den Funktionsschalter auf Position , gleichzeitig leuchtet die Backofenlampe. Und stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur-Einstellziffer.

Infrarotgrill



Beim Grillen muß der Temperaturregler auf der AUS-Position stehen. Grillheizkörper und Backofenbrenner dürfen aus funktionellem Grund nicht zusammen eingeschaltet werden.

Drehen Sie den Funktionsschalter auf Position .

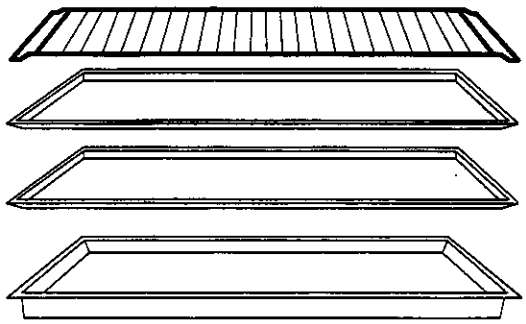
Der Grillheizkörper an der Backofendecke gibt Strahlungswärme ab auf das darunter eingeschobene Grillgut.

Backofen-Zubehör

⚠ Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Der Backofen ist ausgestattet mit
1 Universalpfanne
2 Backblechen
1 Back-/Brat-/Grillrost

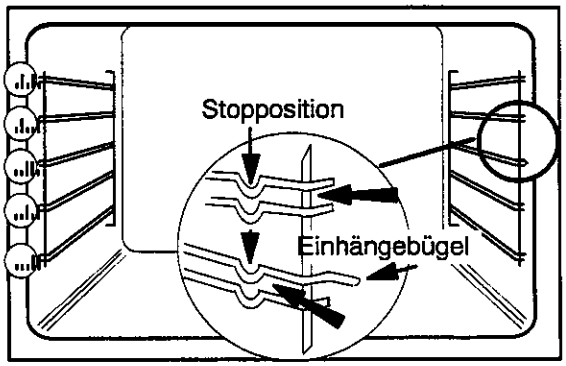
Zusätzliche Backbleche und Roste bekommen Sie beim Zentralen Ersatzteildienst.



Einschubleisten

Der Backofen hat 2 Einschubleisten mit 5 Einschubhöhen. Sie sind in den Tabellen und Abbildungen von **1 = unten** bis **5 = oben** numeriert.

Seitliche Einprägungen an den Zubehörteilen rasten beim Einschieben in die Stoppositionen der Einschubhöhen ein. Schieben Sie Bleche, Universalpfanne oder Rost möglichst **zwischen die Doppelstäbe**, das hält sie beim Einschieben oder Herausnehmen sicher und vermeidet Kippen.



Backofenbeleuchtung - Austausch der Glühlampe

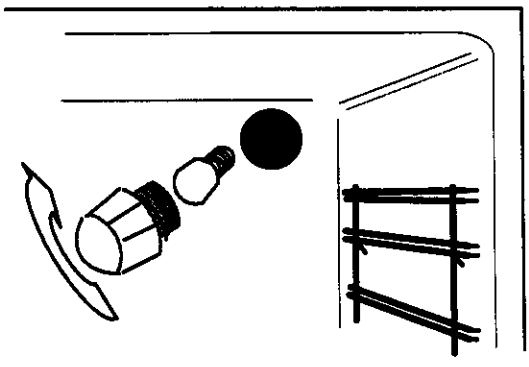
⚠ Bevor Sie die Backofenleuchte öffnen, muß das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden: Netzstecker ziehen bzw. Sicherung abschalten oder herausdrehen.

Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen.

Sie benötigen 300 °C-temperaturbeständige Lampen, 25 Watt, 230/240 Volt - E 14. Diese erhalten Sie beim Zentralen Ersatzteildienst oder in Elektro-Fachgeschäften.

Runde Backofenleuchte in der Rückwand:

Schutzglas herausdrehen und die Glühlampe austauschen. Schutzglas wieder eindrehen.

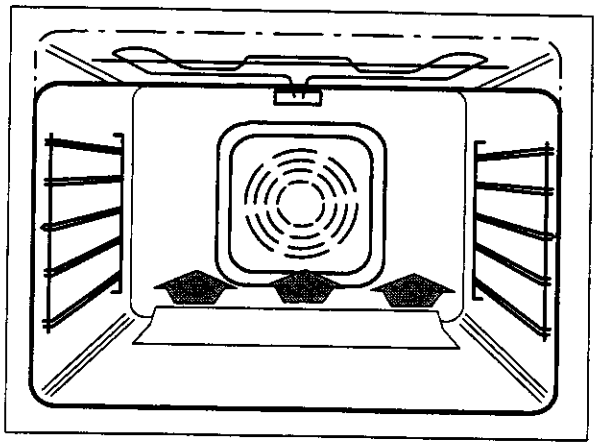


Konventionelle Beheizung

Konventionelle Beheizung ist die herkömmliche Garmethode von Gasbacköfen. Der Gasbrenner sitzt unzugänglich unter dem Backofenboden. Durch die Wärmeaustrittsöffnung hinten im Backofen, die durch ein speziell geformtes Leitblech abgedeckt ist, verteilt sich die Wärme gleichmäßig im gesamten Backraum.

Es können Temperaturwerte zwischen 140 und 245 °C eingestellt werden.

Backen oder Braten mit konventioneller Beheizung ist nur in einer Ebene möglich.

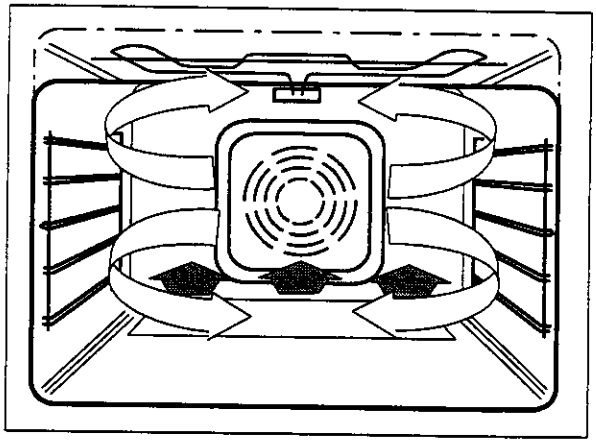


Heißluft

Der Backofen wird durch zirkulierende Heißluft beheizt. Mit dem Lüfter an der Backofenrückwand wird die durch den Gasbrenner unter dem Backofenboden erzeugte Wärme im Backofen intensiv bewegt und sorgt so für gleichmäßige Garung.

Es können Temperaturwerte zwischen 120 und 225 °C eingestellt werden.

Je nach Back- oder Bratgut können Sie bis zu 2 Ebenen nutzen.



Grillen

⚠ Beim Grillen muß der Temperaturregler auf der AUS-Position stehen. Grillheizkörper und Backofenbrenner dürfen aus funktionellem Grund nicht zusammen eingeschaltet werden. Gegrillt wird generell bei geschlossener Backofentür. Lassen Sie das Gerät beim Grillen nie ohne Aufsicht.

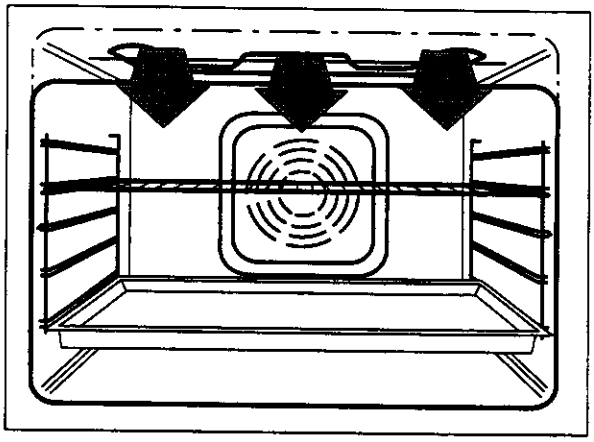
Stellen Sie den Funktionsschalter auf Position Infrarotgrill. Diese ist für kleinere Mengen flachen Grillguts wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, halbe Hähnchen etc. in der Rostmitte geeignet.

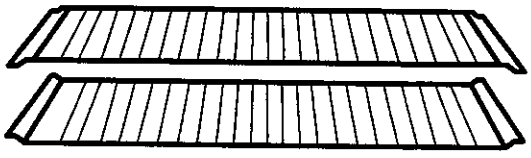
Außerdem kommt die Grillfunktion zum Einsatz beim:
- Überbacken von Toast
- Überflämmen von Marzipan oder Eis
- Überkrusten von Aufläufen.

Schieben Sie das Grillgut, je nach Stärke, auf dem Rost in die Einschubhöhe **4** oder **5** und die Bratpfanne in Einschubhöhe **1** oder **2** ein. Der Abstand zum Heizkörper kann durch die Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden.

Da die Strahlungswärme des Heizkörpers an der Backofendecke die Grillstücke nur auf der Oberfläche gart, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden.

Praktische Anwendungshinweise finden Sie in den Tabellen.





Braten mit Heißluft und konventioneller Beheizung

Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe

- Rind, Wild 14 - 17 Minuten
- Schwein, Kalb 14 - 17 Minuten
- Filet, Roastbeef 10 - 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück ist, desto niedriger kann die Backofentemperatur sein.

Tip: der Haushaltgerätehandel führt Back-/Bratthermometer, welche die Temperatur im Gargut anzeigen.

Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.

Lassen Sie den Braten nach dem Ausschalten noch etwa 10 Minuten im Backofen, dann läuft beim Anschneiden kaum noch Saft heraus.

Braten auf dem Rost

Der Braten wird mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost gelegt. Schieben Sie die Universalpfanne in Einschubhöhe **1** oder **2** und den Rost in die Leiste darüber.

Braten im Bratgefäß oder der Universalpfanne

Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in ein Bratgefäß auf dem Rost (Bräter, Pyrex- oder Steingutform) oder in die Universalpfanne legen. Schieben Sie Kurzbratstücke auf dem Blech ein.

Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Soße erst eine halbe Stunde vor Garzeit-Ende in die Pfanne, lassen sie bräunen und füllen dann etwas heißes Wasser ein.

Temperaturwahl

Bei Funktion Heißluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Methode. Die Temperatur kann daher um eine Temperatur-Kennziffer niedriger eingestellt werden, als in Rezepten für die konventionelle Beheizung angegeben wird.

Einschubhöhen beim Backen und Braten

Bei Funktion Heißluft können Sie 2 Einschubhöhen gleichzeitig nutzen. Wir empfehlen:

- 1 Blech: Einschubhöhe **2** oder **3**
- 2 Bleche: Einschubhöhe **1+3** oder **2+4**
- 1-2 hohe Formen nebeneinander: Rost in Einschubhöhe **1**
- 1 flache Form: Einschubhöhe **2** oder **3**
- 2 flache Formen: Einschubhöhe **1** und **3**.

Backen oder Braten mit konventioneller Beheizung ist nur in einer Ebene möglich

- flache Kuchen oder Kleingebäck auf dem Blech - in Einschubhöhe **1, 2** oder **3**
- hohe Kuchen, Napf- oder Kastenform - in Einschubhöhe **2** oder **3.**

Back- und Bratgeschirr

Verwenden Sie möglichst das mitgelieferte Zubehör. Darüberhinaus empfehlen wir Aluminium-Backformen oder Bleche und Formen aus hellem Material. Bei speziellem Back- oder Bratgeschirr beachten Sie bitte die Gebrauchshinweise der entsprechenden Hersteller.

Backformen oder Bratgeschirr werden im Backofen auf den Rost gestellt, dunkle Backformen ggf. auf das Backblech stellen. Spezielle Hinweise finden Sie in der Back- und Brattabelle.

Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Temperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens vor dem Einschieben des Gargutes bei den meisten Back- und Bratvorgängen.

Wir empfehlen das Vorheizen bei:

- Fleischgerichten und Kurzbratstücken wie Filet, Roastbeef, Schnitzel oder Kotelett. Die Fleischporen schließen sich schneller und das Bratgut bleibt saftiger.

- Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft,

- Brötchen, Wähen, Biskuitrollen.

Dazu wird der Backofen vor dem Einschieben ca. 10 Minuten aufgeheizt.

Hinweise zur Backtabelle

Die Tabelle für Backvorgänge enthält in einigen Fällen Temperaturbereiche, z.B. Kenziffern 5-6. Wählen Sie zunächst den niedrigeren Wert. Denn bei hohen Temperaturen bäckt der Kuchen schnell von oben zu, er geht nicht richtig auf oder fällt zusammen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, so stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Die gleichmäßige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. In diesem Fall ist die Backzeit zu verlängern. Die Angaben für die Backdauer können variieren, da Eigröße, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formenmaterial unterschiedlich sind.

Braten

Funktion:	Heißluft			konventioneller Betrieb	
Braten auf dem Rost	**Temperaturein-stellung**	**Einschubhöhe von unten **** 1 Ebene	**Bratzeit Minuten**	**Temperaturein-stellung**	**Einschub-höhe von unten**
Schwein					
1 kg Schweinebraten, (Kamm, oder Schinkenstück), Rollbraten, je cm Höhe	4-5*	2	16-20	4-5*	2
Kasseler, je cm Höhe	4-5	2	13-17	4-5*	2
Hackbraten	5-6	2	60-70	5-6*	2
Rind					
Rinderbraten, je cm Höhe	6-7	2	17-22	5-6*	2
Rinderfilet, Roastbeef, je cm Höhe	7-8*	2	9-13	7-8*	2
Kalb					
Kalbsbraten, je cm Höhe	4-5	2	15-20	4-5*	2
Geflügel					
Hähnchen	4-5	2	55-65	4-5	2
Gans (ca. 4,5 kg)	5	2	150-180	5	2

* = 10 Min vorheizen / ** die Universalpfanne in Einschubhöhe 1 einschieben

Braten in der Universalpfanne	**Temperaturein-stellung**	**Einschubhöhe von unten** 1 Ebene	2 Ebenen	**Backzeit Minuten**	**Temperaturein-stellung**	**Einschub-höhe von unten**
Kurzbratsücke						
Frikadellen	7-8*	3	2+4**	15-18	7-8*	3
Bratwürstchen	8*	3	2+4**	10-15	8*	3
Fisch						
ganze Fische	5-6	3	2+4**	25-35	5-6	3
Fischfilets	5-6	3	2+4**	15-20	5-6	3

* = 10 Min vorheizen / ** Backblech unten, Universalpfanne oben einschieben

Backen

Funktion	Heißluft			Backzeit Minuten	konventioneller Betrieb	
Gebäckart	**Temperaturein-stellung**	**Einschubhöhe von unten** 1 Ebene	2 Ebenen		**Temperaturein-stellung**	**Einschub-höhe von unten**
Rührteig						
Rodon- oder Napfkuchen	4	2	---	60-75	4-5	2 oder 3
Sand-/Königskuchen (Kastenform)	3-4	2	---	70-85	3-4	3
Obstboden	5-6	3	---	20-30	5	3 oder 4
Apfelkuchen sehr fein	4	2	---	50-65	5-6	2 oder 3
Blitzkuchen	4	3	---	25-40	5*	3 oder 4
Mürbeteig						
Quarktorte	4	1 oder 2	---	60-90	4-5	2 oder 3
Quarkkuchen a.d. Blech	5-6	2 oder 3	---	40-55	5*	3 oder 4
gedeckte Apfeltorte	4	1 oder 2	---	50-65	5	2 oder 3
Blätterteig						
französ. Apfeltorte	5-6	1 oder 2	---	40-50	5*	2 oder 3
Biskuitteig						
Biskuittorte,	4	2	---	30-40	5*	2 oder 3
Biskuitrolle	5-6*	3	---	10-20	5-6*	2 oder 3
Hefeteig						
Rodon- oder Napfkuchen	5-6	2 oder 3	---	50-70	4-5	2 oder 3
geformtes Gebäck	4-5	2 oder 3	---	25-35	5-6	3 oder 4
Butter-/Zuckenkuchen	6-7*	2 oder 3	---	20-30	7*	3 oder 4
Bienenstich	6-7*	2 oder 3	---	20-30	6-7*	3 oder 4
Streuselkuchen	5-6*	2 oder 3	---	25-35	6-7*	3 oder 4
Apfel-Streuselkuchen	6-7*	2 oder 3	---	35-50	7-8	3 oder 4
Quarkkuchen a.d. Blech	5-6*	2 oder 3	---	45-55	6-7*	3 oder 4
Pizza	7-8*	1 oder 2	---	15-30	6-7*	2 oder 3
Kleingebäck						
Meringues	1	3 oder 4	2+4	160-190	1	3 oder 4
Makronen	2	3 oder 4	---	25-40	1-2	3 oder 4
Spritzgebäck	3-4	3 oder 4	2+4	20-30	7-8*	3 oder 4
Hefegebäck	5-6*	3 oder 4	2+4	15-25	3-4	3 oder 4
Blätterteiggebäck	6-7*	3 oder 4	2+4	25-35	6-7*	3 oder 4
Brandteig						
Windbeutel	6-7*	3	2+4	30-40	7-8*	3 oder 4
geriebene Teige						
Spinat-/Gemüsekuchen Quiche Lorraine	6-7	2 oder 3	—	35-50	5-6*	2 oder 3

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. * = 10 Minuten mit Backtemperatur vorheizen.
Bei Verwendung von dunklen Formen eine Einschubhöhe höher einschieben oder auf das Backblech stellen

Funktion	Heißluft			Backzeit Minuten	konventioneller Betrieb	
Gebäckart	Temperaturein-stellung	Einschubhöhe von unten 1 Ebene	2 Ebenen		Temperaturein-stellung	Einschub-höhe von unten
Brot und Brötchen						
Heidebrot	5-6*	2 oder 3	—	45-60	5-6*	2 oder 3
Kastenweißbrot	6*	2 oder 3	—	45-50	5-6*	2 oder 3
Fladenbrot	7-8*	1 oder 2	—	20-25	5-6*	2 oder 3
Aufläufe						
Nudelauflauf	6-7	2 oder 3	—	30-45	6-7	3 oder 4
Kartoffelgratin	6	2 oder 3	—	55-65	5-6*	3 oder 4
Gratinieren						
Toast "Hawaii"	8*	3	---	14-16	---	---
Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. * = 10 Min mit Backtemperatur vorheizen. Bei Verwendung dunkler Formen eine Einschubhöhe höher einschieben oder auf das Backblech stellen						

Infrarotgrillen

Grillgut Backofen jeweils 5 Minuten vorheizen	Funktion	Universal-pfanne Einschubhöhe von unten	Grillrost Einschub-höhe von unten	Grillzeit in Minuten 1. Seite	2. Seite
Schweinekoteletts		1	5	10-15	5-10
Filetsteak		1	5	6-8	6-8
halbe Hähnchen		1	3	15-20	15-20
Hähnchenschenkel		1	4	15-20	10-15
Grillwürstchen		1	5	4-8	4-8
ganze Fische		1	4	10	-
Toastbrot, (ohne Belag)		1	5	1-2	1-2
Bei allen Vorgängen Universalpfanne oder Backblech in Einschubhöhe 1					

Nützliche Tips für die Praxis

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Back- oder Bratgut geht nicht richtig auf	Falsche Temperatureinstellung	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen
Back- oder Bratgut ist zu hell	Zu niedrige Temperatur	Temperatureinstellung erhöhen oder Zeit verlängern Garzustand prüfen
	Falsches Formenmaterial	siehe **Zubehör** und **Allgemeine Informationen**
Back- oder Bratgut wird zu dunkel	Zu hohe Temperatur	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung vermindern und Zeit verlängern
Backgut wird zu trocken	Backdauer wegen zu niedriger Temperatur zu lang	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung erhöhen und Zeit verkürzen
Backgut ist zu feucht	Wegen zu hoher Temperatur konnte nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken.	Unteren Temperaturwert der Tabelle einstellen
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Teig mit weniger Flüssigkeit zubereiten

Wenn etwas nicht funktioniert ....

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist defekt	Glühlampe austauschen - s. Seite 12
Brenner erlischt in Vollbrandstellung, auch nach längerem Startversuch	Defekt am Thermofühler	Kundendienst verständigen.
Kochstellenbrenner zündet nicht	Zündkerze feucht oder verschmutzt	Zündkerze trocknen oder säubern, ggf. mit Gasanzünder oder Streichholz zünden.
Kochstellenbrenner oder Backofenbrenner zündet nicht	Einstellknopf wurde nicht fest genug eingedrückt	Einstellknopf fest bis zum Anschlag eindrücken

⚠ Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störung oder Defekt bitte Gaszufuhr schließen und Sicherungen ausschalten oder herausdrehen.

Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor. Unsachgemäße Arbeiten können zu Sach- und Personenschäden führen. Elemente des Gerätes dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.

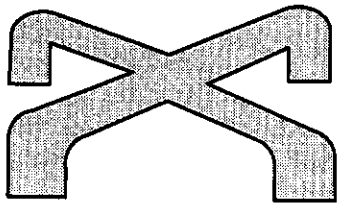
Wenn Sie mit diesen Tips Störungen oder Defekte nicht beseitigen können, wenden Sie sich an bitte an den Kundendienst oder Ihren Installateur.

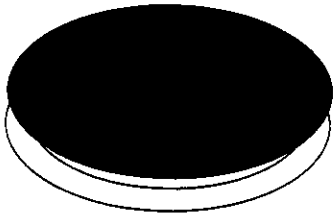
Reinigung und Pflege

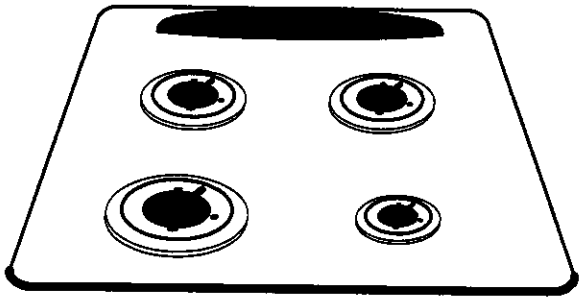
⚠ Während der Reinigung dürfen keine Gasbrenner eingestellt sein. Achten Sie darauf, daß der Backofen und die Kochmulde so weit abgekühlt sind, daß Sie ohne Gefahr die Teile berühren können. Nur die Backofenbeleuchtung darf eingeschaltet werden.

Dampf- und Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Sicherheitsgründen für die Reinigung nicht zugelassen.

Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.







Reinigung der Gaskochmulde

Reinigen Sie die **Glasfläche** mit heißem Wasser und Spülmittel und mit handelsüblichen Glasreinigern. Starke, angetrocknete Verschmutzungen werden mit einem nassen Tuch eingeweicht.

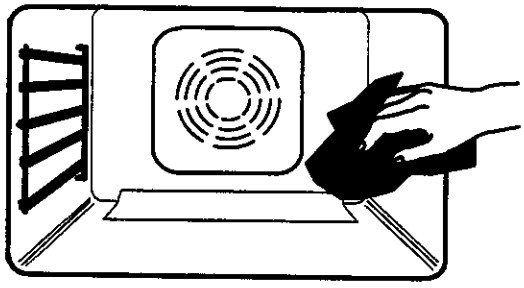
Topfträger, Brennerdeckel und Brennerdichtungen werden mit heißem Wasser und Spülmittel abgewaschen und getrocknet, starke Verschmutzungen einweichen und mit einer weichen Bürste entfernen. Die Austrittsöffnungen der Flammenkrone am Brennerdeckel müssen immer sauber und offen sein.

Bitte keine scharfen und kratzenden Putz- und Scheuermittel zur Reinigung von Mulde und Brennern verwenden.

Die Zündkerzen müssen nach dem Reinigen gut abtrocknet werden.

Achten Sie darauf, daß nach dem Reinigen alle Einzelteile richtig eingesetzt bzw. aufgelegt sind.

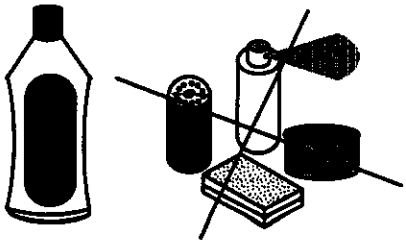
Cleanemail-Backofen



Reinigen Sie das Gerät regelmäßig in handwarmem oder kaltem Zustand um wiederholtes Festbrennen von Fettspritzern und Verschmutzungen zu vermeiden.

Der Backofen-Innenraum wird mit warmem Wasser und Spülmittel und einem Schwamm oder Tuch ausgewaschen. Stärkere Verschmutzungen zuerst einweichen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und trocknen.

Achten Sie darauf, daß keine Flüssigkeit durch die Wärmeaustrittsöffnung im Backofenboden in den Brennerraum gelangt.



Verwenden Sie auch im Backofen keine kratzenden und scheuernden Reinigungsmittel, Putzmittel, Backofensprays oder Stahlwatte. Sollten Sie trotzdem Backofenspray verwenden, so beachten Sie, daß manche Mittel schädlich sind für die Emailoberfläche.

Backofenzubehör

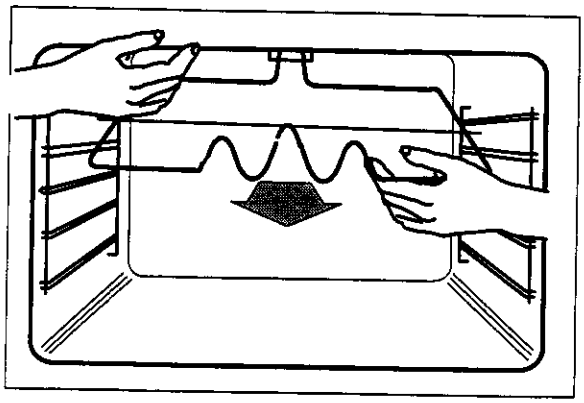
Back-/Brat-/Grillrost, Backbleche, Universalpfanne und Einschubleisten mit heißer Spülmittellauge reinigen, bei starker Verschmutzung vorher einweichen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Abklappbare Deckenheizkörper

Der Grillheizkörper an der Backofendecke kann zur leichteren Reinigung schräg nach unten geklappt werden.

Legen Sie die Daumen beider Hände rechts und links an den Backofenaußenrahmen, greifen Sie dann mit den Fingern in die vorderen Biegungen des Heizkörpers und ziehen diesen nach vorne aus seiner Befestigung. Der Heizkörper lässt sich nun nach unten schräg absenken und Sie können die Backofendecke reinigen.

Nach der Reinigung den Heizkörper wieder nach oben bewegen, wieder mit Fingern und Daumen anziehen und in die Befestigung einrasten.



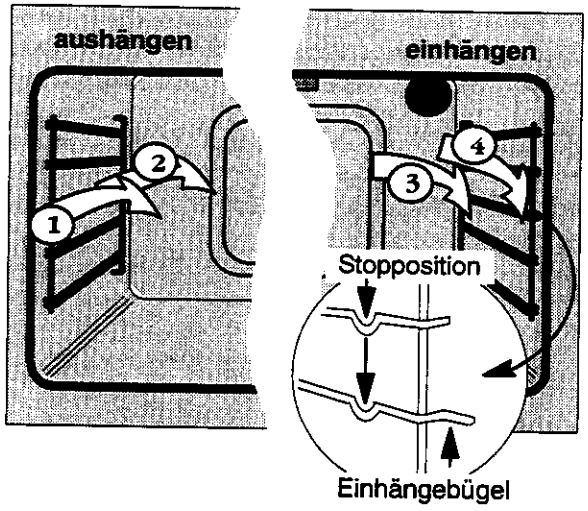
Aus- und Einbau der Einschubleisten

Zur leichteren Reinigung des Backraumes können Sie die Einschubleisten aus dem Backofen heraus nehmen.

Herausnehmen: Zuerst den vorderen senkrechten Stab (1) nach hinten drücken und gleichzeitig an den mittleren Stäben zur Backofenmitte hin aus der Bohrung in der Seitenwand ziehen. Dann den hinteren Einhängebügel (2) herausnehmen

Wieder einhängen: Hinteren Einhängebügel einstekken (3), dann den vorderen Bügel in die Bohrung der Seitenwand einstecken (4) und festdrücken.

Wichtig: Achten Sie darauf, daß die Einschubleisten auf der richtigen Seite eingebaut werden. Die Stoppositionen der Einschubhöhen müssen vorne im Backofen sein und nach unten zeigen.



Schalterblende und Backofentür

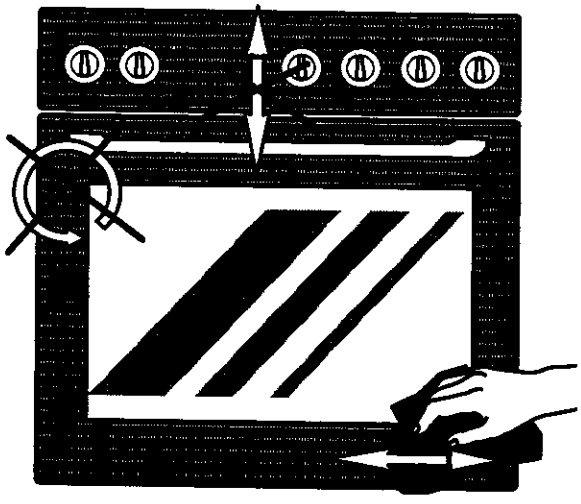
Die Schalterblende und die Backofentür werden mit warmer Spülmittellauge oder mit Glasreiniger gesäubert und trockengewischt. Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.

Geräte mit Edelstahl-Außenfläche

⚠ Achten Sie beim Reinigungsvorgang darauf, daß das Edelstahl-Oberflächenfinish (die feine waagerechte Linienführung) nicht gegen die Struktur bearbeitet wird.

Für die Edelstahlfront empfehlen wir gründliche und regelmäßige Reinigung und Pflege mit geeigneten Edelstahl-Mitteln (z.B. Sidol-Stahlglanz, Wenol oder Stahlfix). Beachten Sie bitte die Hinweise zur Anwendung der Reinigungs- und Pflegemittel. Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.

Das Reinigungsmittel vor dem Wischen auf ein feuchtes Tuch geben, danach die Fläche mit klarem Wasser abwaschen und mit sauberem Tuch trockenreiben.



Das Gerät darf nur durch eine geschulte Fachkraft (Gas und Elektro) angeschlossen werden. Der ordnungsgemäß ausgeführte Anschluß ist auf Seite 30 als Nachweis für die Garantie zu bestätigen.

Mit dem Gas-Einbauherd dürfen nur passende Gas-Einbaukochmulden des gleichen Fabrikates montiert werden.

Beim Einbau und im Servicefall muß das Gerät von der Gas- und Stromversorgung getrennt werden, zentrale Gaszufuhr schließen, Netzstecker ziehen bzw. Sicherungen ausschalten oder herausnehmen.

Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektro- und Gasgeräten, die Vorschriften der zuständigen Versorgungsunternehmen und die Angaben dieser Installationsanweisung sind genau zu beachten.

Entfernen Sie vor dem ersten Aufheizen evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien von Bedienblende, Backofentür und Kochstelle.

Auspacken

Bitte überprüfen Sie, daß das Gerät in unversehrtem Zustand angeliefert worden ist. Geräte mit offensichtlichen Transportschäden dürfen nicht angeschlossen werden.

Verpackung

Alle Verpackungsteile sind recycelbar, Folien und Hartschaumteile sind entsprechend gekennzeichnet. Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäß entsorgen. Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

Einbau in Küchenmöbel

Die elektrische Sicherheit muß durch fachgerechten Einbau gewährleistet werden.

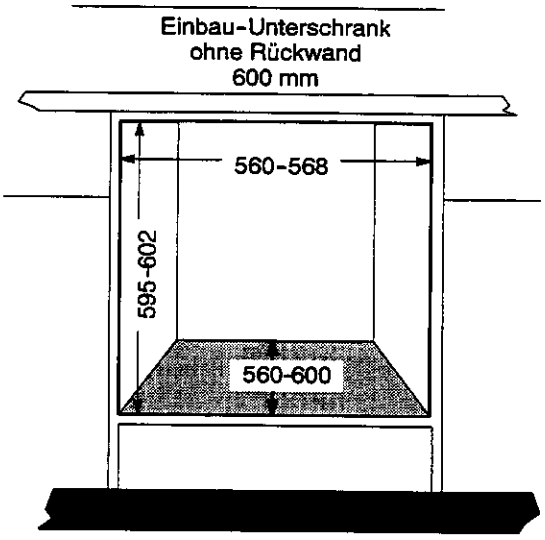
Der Berührungsschutz gemäß VDE-Bestimmungen muß durch den ordnungsgemäßen Einbau der Geräte in normgerechte, passende Einbauschränke sichergestellt sein.

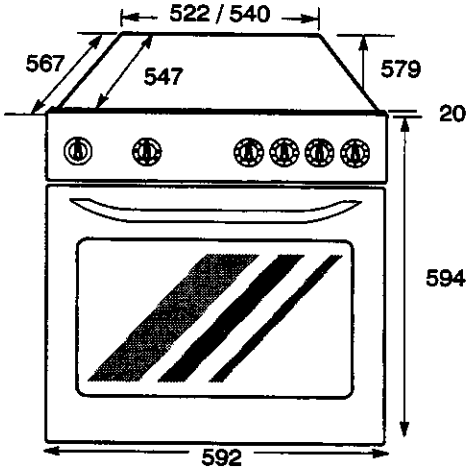
Das gilt auch für die Rückwand des Gerätes. Diese darf auch bei wandentfernten Einbaulösungen nicht frei zugänglich sein.

Einbauschränke müssen standfest und kippsicher aufgestellt und befestigt werden.

Einbaumaße

Die Öffnung im Schrank muß den üblichen Maßen entsprechen. Die Maßskizze gibt Ihnen die benötigten Hinweise.

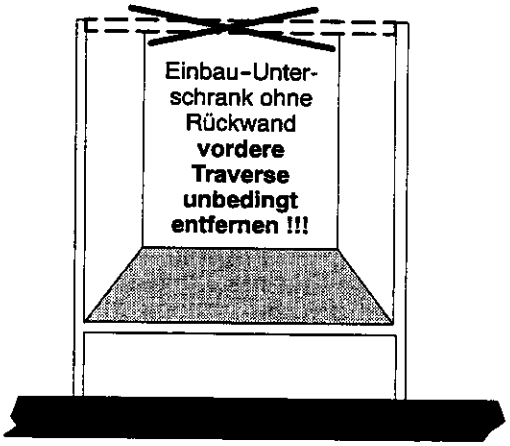




Bei Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier und der verwendete Kleber eine Temperaturbeständigkeit von 95 °C haben.

Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber sind die Ursache, daß sich der Belag verformen und lösen kann. Im Zweifelsfall ist beim Hersteller der Einbaumöbel nachzufragen.

Bei diesem Gerät handelt es sich im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzung umliegender Flächen um ein Gerät der Klasse 3. Dieses Gerät, bzw. der Einbauschrank des Gerätes darf mit der Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Wände bzw. Möbel und mit der anderen Seite an ein anderes Gerät oder Möbel in der gleichen Höhe wie die des Gerätes angestellt werden. Von der Gaskochmulde zu seitlichen Wänden oder Hochschränken ist ein Abstand von mindestens 200 mm und zur Rückwand von mindestens 50 mm einzuhalten.

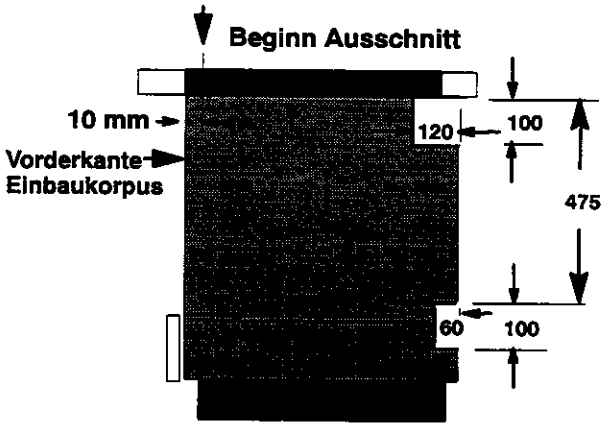


Achtung! Beim Einbau von Gas-Einbaukochmulden muß die vordere Traverse des Einbauschrankes entfernt werden, damit Thermoelemente und Zündkerzen der Kochstellenbrenner beim Einschieben in die Nische nicht beschädigt werden und abstrahlende Wärme vom Backofen ungehindert abziehen kann.

Montagezubehör:

Separat verpackt oder beigelegt werden mitgeliefert:

- *Anschlußstutzen für Backofen-Abzugskanal mit Befestigungsschraube: Linsenblechschraube 4,2x9,5 mit Unterkopfverzahnung*
- *6 Spanplattenschrauben zur Befestigung des Brennerträgers seitlich in die Arbeitsplatte, 3,5x25*
- *2 Holzschrauben zur Befestigung des Herdes im Schrank 3,5x30 (Kunststoffhülsen mit Gummistopfen sind im Backofenrahmen eingesteckt.)*
- *8 Bohrschrauben für die Befestigung der Dichtringe mit denKochstellenbrennern 2,9x13*
- *Brennerköpfe (Flammenkrone und Brennerdeckel) für 4 Kochzonen*
- 4 Topfträger
- *selbstklebende Schumstoffdichtung zur Abdichtung zwischen Glasabdeckung und Arbeitsplatte*

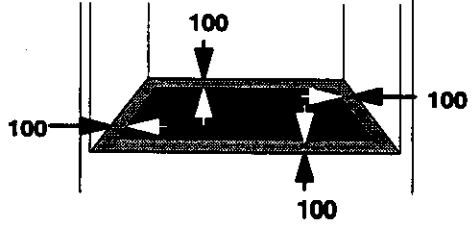


Ausschnitte im Einbauschrank

In einer Seitenwand des Einbauschrankes ist je ein Ausschnitt für die Durchführung des Gas-Sicherheitsschlauchs und des Elektrokabels nach nebenstehender Abbildung auszuführen.

Der Boden des Einbauschrankes ist gemäß nebenstehender Skizze, bis auf einen Rahmen von
je 100 mm seitlich, vorne und hinten
auszuschneiden.

Bodenausschnitt im Einbauschrank
von Außenkante:
vorne und hinten, rechts und links: 100 mm
R 20-50 Eckradius.

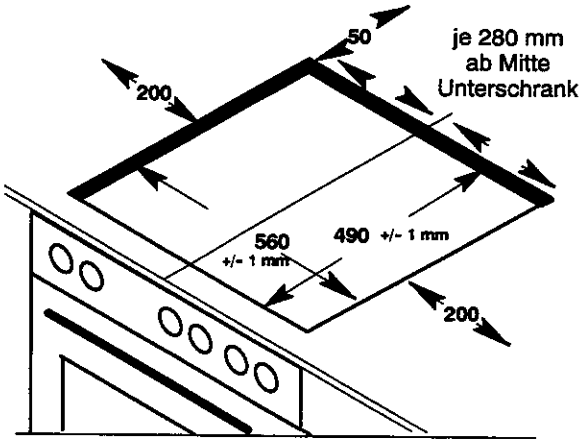


Arbeitsplattenausschnitt für Kochmulde

Über dem Einbauherd ist die Küchenarbeitsplatte für die Gaskochmulde auszuschneiden.

Der Ausschnitt wird von der Vorderkante des Einbauschrankes (ohne Tür- oder Schubladenblende) gerechnet.
Beginn: Kante minus 10 mm (Toleranz +/- 1 mm).

Der Ausschnitt muß an der Mitte des Einbauschrankes ausgerichtet werden.



Muldenausschnittsmaße:

Tiefe: **490 mm** +/- 1 mm hinten oder vorne
Breite: **560 mm** = je 280 mm ab Mitte Schrank
+/- 1 mm rechts oder links möglich

⚠ Achtung ! Der Seitenabstand zu einem Hochschrank muß mindestens 200 mm, zur Rückwand mindestens 50 mm betragen.

Gasanschluß

Das Gerät ist geeignet für die Gasarten Erdgas E - 20 mbar und Flüssiggas B/P 50 mbar.
Im Lieferzustand ist das Gerät auf Erdgas E eingestellt. Bei Umstellung auf Flüssiggas ist ein separat lieferbarer Düsensatz notwendig.

Im Einbauherd sind die Gasarmaturen komplett eingebaut.

Der Gasanschluß muß unter Berücksichtigung der allgemeinen und lokalen Bedingungen durch eine Fachkraft ausgeführt werden.

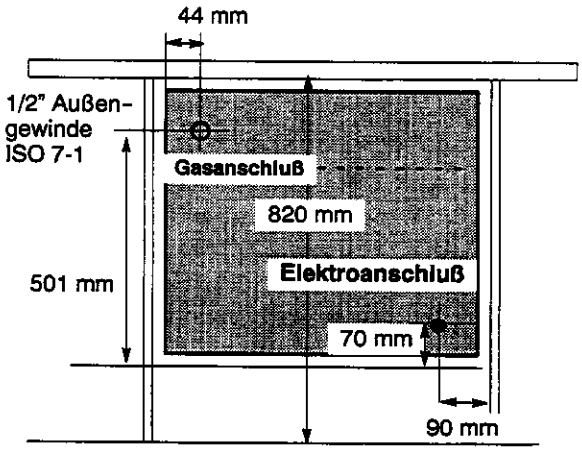
⚠ Achtung ! Bei Einbau-, Installations- oder Reparaturarbeiten muß das Gerät von der Gas- und Elektroversorgung getrennt sein.

Der Gasanschluß mit 1/2" Außengewinde befindet sich links, hinten, oben im Gerät. Das angegebene Höhenmaß bezieht sich auf Einbauschränke mit 820 mm Höhe ohne Arbeitsplatte.

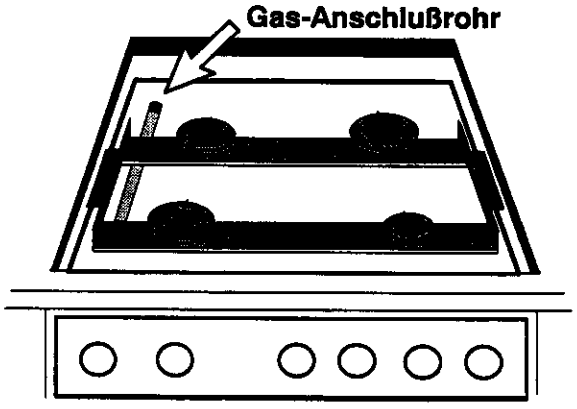
Zwischen die bauseitige Gas-Versorgungsleitung und das Gerät muß ein Absperrhahn eingebaut werden.

Der Gasanschluß ist unter Beachtung der Bestimmungen des DVGW (DVG-Arbeitsblatt 600, TRGI 1986 oder TRF) oder ÖVGW (TR Gas 1985) sowie der örtlichen Bauaufsichtsbestimmungen herzustellen.

Der Anschluß an die Gaszufuhr kann wahlweise mit einem vom DVGW/ÖVGW zugelassenen flexiblen Ganzmetall-Sicherheitsschlauch mit Steckdose nach DIN 3383 Blatt 1 oder als Festanschluß ausgeführt werden.



Gas-Einbauherd,
Anschluß links (von der Vorderseite gesehen)



Die Gassteckdose muß in einem nebenstehenden Unterschrank, wahlweise rechts oder links, installiert werden. Sie darf nicht hinter dem Gerät angebracht sein. Der Gas-Sicherheitsschlauch kann, wenn erforderlich, oberhalb des Backofens zur rechten Seite geführt werden.

Je nach Platzverhältnis sollte zunächst eine Winkelverschraubung am Gasanschlußrohr des Gerätes montiert werden, die dann mit dem Gas-Sicherheitsschlauch verbunden wird.

Auf Erdgas eingestellte Geräte haben die E-Einstellung und sind mit einem Aufkleber gekennzeichnet:

Eingestellt auf E 15,0

Diese Geräte können innerhalb des Wobbe-Index-Bereiches von 12,0-15,7 kWh/m³ ohne Nachstellen betrieben werden. Es ist darauf zu achten, daß bei einer Änderung der Einstellung oder der gastechnischen Ausrüstung das Zusatzschild entfernt wird.

Gasanschluß Flüssiggas:

Am Gasanschlußrohr des Einbauherdes wird ein Ermeto-Winkelanschlußstück mit 1/2" Überwurfmutter montiert.
Der Anschluß an die Flüssiggaszufuhr kann mit einem flexiblen Gas-Sicherheitsschlauch oder durch fest installierte Gasleitung erfolgen.

Elektroanschluß

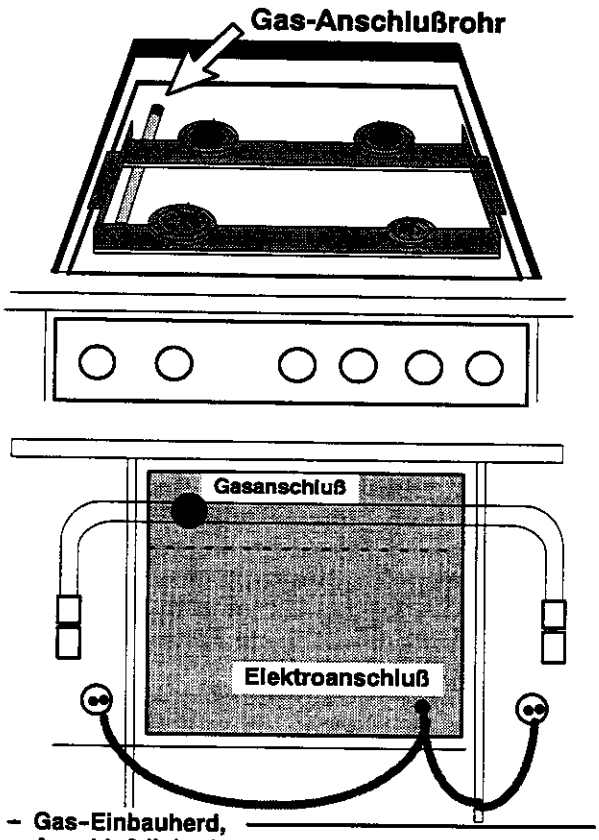
Der Einbauherd wird **steckerfertig** geliefert. Der Netzstecker wird erst nach vollständiger Montage in die Steckdose gesteckt.

Das Elektro-Anschlußkabel darf nicht an der Rückwand des Gas-Einbauherdes anliegen.

Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die angegebene Spannung auf dem Typenschild - also die Nennspannung des Gerätes - mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich im Backofenrahmen, links unten, und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar.

Für den Anschluß benötigen Sie eine nach geltenden Richtlinien (VDE, EVU) verdrahtete und mit mindestens10 Amp. abgesicherte Steckdose. Diese muß in einem Unterschrank, rechts oder links neben dem Einbauherd, gut zugänglich montiert sein.

Bei **ggf. Festanschluß** ist der Netzanschluß so auszuführen, daß eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungweite von mindestens 3 mm, z.B. LS-Automat, FI-Schutzschalter oder Sicherung, vorhanden ist.



– **Gas-Einbauherd, Anschluß links** (von der Vorderseite gesehen)

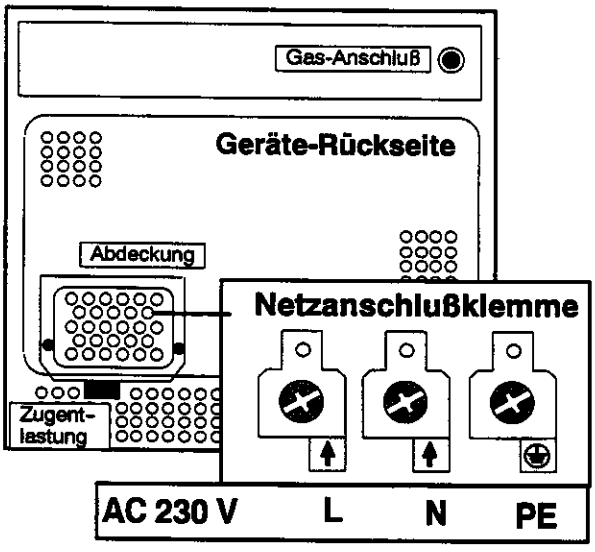
Gasanschluß:

Erdgas:
mit Ganzmetall-Sicherheitsschlauch (Normallänge 1,5 m) an eine Gassteckdose nach DIN 3383

Flüssiggas:
Ermeto-Anschluß mit Überwurfmutter, DIN-Schlauch, metallummantelt.

Die Gassteckdose muß im nebenstehenden Unterschrank, wahlweise rechts oder links, installiert werden. Sie darf nicht hinter dem Gerät angebracht sein.

Elektroanschluß: in einem Unterschrank rechts oder links vom Gerät.



Die Heizkörperspannung beträgt AC 230 V. Auch bei älteren Netzen mit AC 220 V arbeitet das Gerät einwandfrei.

Als Netzanschlußleitung muß eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

Die Netzanschlußklemme befindet sich an der Geräterückwand hinter einer Abdeckung.

Der Schutzleiter wird mit Klemme ⏚ verbunden. Schutzleiteradern müssen länger sein als stromführende Adern.

Die Kabelanschlüsse müssen vorschriftsmäßig ausgeführt und die Klemmschrauben fest angezogen werden.

Abschließend ist die Anschlußleitung mit der Zugentlastung zu sichern und die Abdeckung einzusetzen und fest zu schrauben.

Montage der Gaskochmulde

Vor Beginn der Muldenmontage muß der Gas-Einbauherd frontbündig und mittig ausgerichtet im Einbauschrank stehen.

Der Brennerträger und die Kochmulde müssen im Ausschnitt der Küchenarbeitsplatte montiert werden. Die 4 Gaskochstellen sind bereits fertig im Herd installiert.

Montage des Brennerträgers

Die Schrauben in den Winkellaschen (1) rechts und links aus der Seitenwand des Gerätes herausdrehen und den Brennerträger nach oben heben. Die Gasanschlußleitungen geben genügend nach.

Die beiden Schrauben in den Langlöchern der Winkellasche lösen, die Laschen ganz nach außen ziehen und die Schrauben wieder fest anziehen.

Auf den beiden Quertraversen (2) des Brennerträgers befinden sich rechts und links Schrauben (3) in langen Schlitzen. Lösen Sie diese 4 Schrauben (nicht herausdrehen).

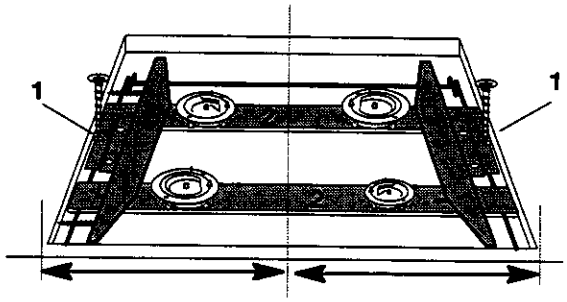
Ziehen Sie den Brennerträger nach beiden Seiten so auseinander, daß er in den Arbeitsplattenausschnitt passt und die Winkellaschen rechts und links auf der Arbeitsplatte aufliegen.

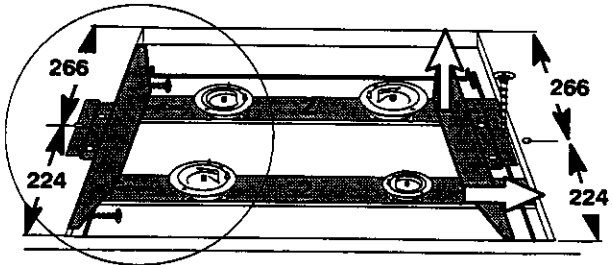
Die Bohröffnung in der Winkellasche (4) nach Maßangaben 224/266 mm im Arbeitsplattenausschnitt ausrichten.

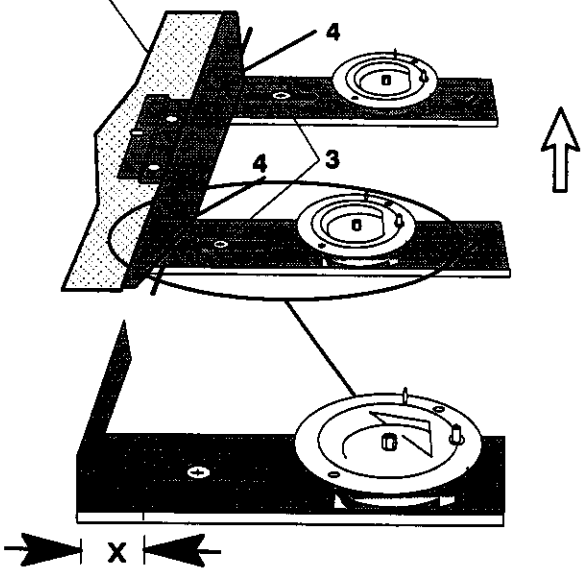
Richten Sie den Brennerträger seitlich im Arbeitsplattenausschnitt so aus, daß Maß X (s. nebenstehendes Detailskizze) an allen 4 entsprechenden Punkten gleich ist und ziehen Sie die 4 Schrauben in den langen Schlitzen wieder fest an (3). Damit wird die Schutzleiterverbindung sichergestellt.

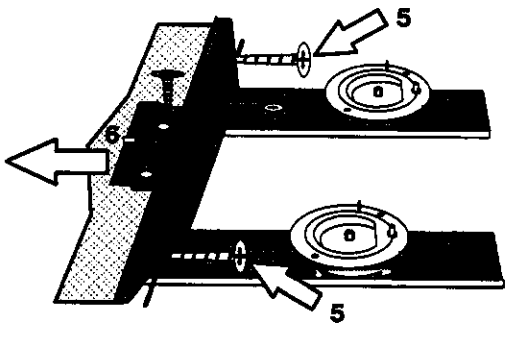
Dann die Seitenteile des Brennerträgers seitlich im Ausschnitt mit je 2 Schrauben (5) rechts und links festschrauben.

Zum Schluß wird die auf der Arbeitsplatte liegende Winkellasche (6) entfernt: je zwei Schrauben aus den Seitenteilen des Brennerträgers herausdrehen.









der elektrischen Zündung von den Achsen der Gashähne abziehen.

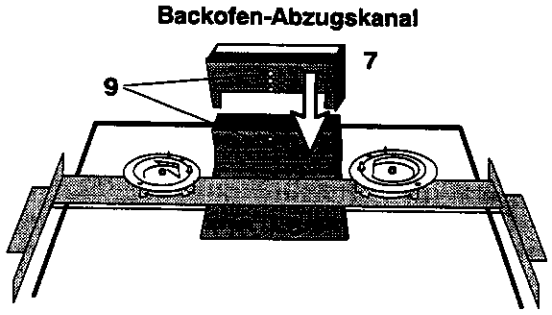
Montage des Backofen-Abzugskanals

Im Zubehörpaket wird ein Anschlußstutzen (7) zum Abzugskanal (8) des Backofens lose mitgeliefert.

Dieses Teil wird auf den Abzugskanal des Backofens so aufgesetzt, daß sich die eingebauten Isolierbleche an der hinteren Kante, zur Arbeitsplatte hin befinden und die lange Seite unten ist.

Je nach Stärke der Arbeitsplatte befestigen Sie den Anschlußstutzen mit einer Schraube in einer der 3 Bohrungen (9) in der Mitte der Vorderseite des Abzugskanals.

Der Abzugskanal muß bündig mit der Arbeitsplatte abschließen.



Montage der Gas-Kochmulde

Legen Sie die Glasscheibe -an den Kochstellenbrennern ausgerichtet- über den Arbeitsplattenausschnitt. Dann mit Bleistift oder wasserlöslichem Faserschreiber an der Glaskante entlang eine Markierung auf der Arbeitsplatte anzeichnen. Scheibe wieder abheben.

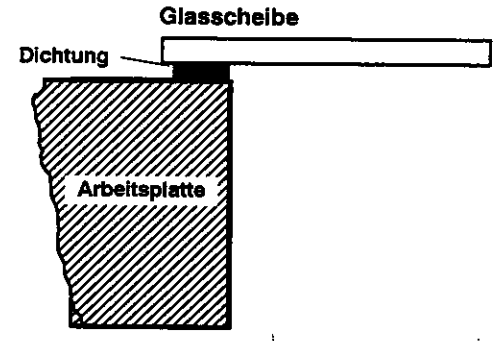
Etwa 2 mm innerhalb der Markierung wird die mitgelieferte, selbstklebende Schaumstoffdichtung umlaufend und lückenlos auf die Arbeitsplatte geklebt. Beim Aufkleben darf die Dichtung nicht gedehnt werden. An der Stoßkante passend schneiden.

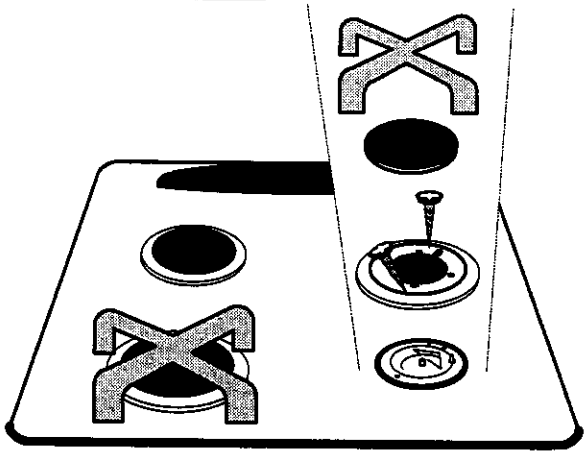
Dann die Glasscheibe wieder auflegen und an den Kochstellenbrennern ausrichten. Achten Sie auf lückenlose Auflage auf der Arbeitsplatte.

Als Zubehör werden 4 emaillierte Brennerdichtungen und dazu passende Gummiringe mitgeliefert.
Die Gummiringe werden auf die Brennerköpfe aufgesteckt, das Rundprofil nach oben.

Dann die Brennerdichtungen an den Zündkerzen und Thermofühlern ausrichten und fest in die Öffnungen der Glascheibe eindrücken. Mit je 2 Schrauben werden die Brennerdichtungen mit den Kochstellenbrennern verschraubt. Damit ist auch die Glasscheibe auf der Arbeitsplatte fixiert.

Abschließend die 4 Brennerdeckel und die Topfträger aufsetzen und in den eingeformten Arretierungen einrasten lassen.

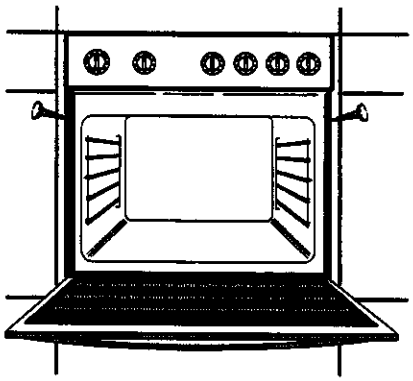




Einbau

Nach fertiggestelltem Einbau wird der Herd mit zwei mitgelieferten Schrauben im Backofenrahmen rechts und links seitlich mit dem Einbauschrank verschraubt.

⚠ Nach dem Anschließen an die Versorgungsleitungen sind die Backofenfunktionen und die Gaskochstellen vom Installateur zur Prüfung der einwandfreien Funktion des Gerätes nacheinander in Maximalstellung kurz einzuschalten.



Das Gerät kann vom Werk auf Erdgas oder Flüssiggas eingestellt geliefert werden. Die eingestellte Gasart ist auf einem Aufkleber vermerkt, bei Umstellung muß der Aufkleber korrigiert werden.

Nach Austausch von Teilen oder bei örtlich abweichender Gasbeschaffenheit muß die Gaseinstellung überprüft und ggf. neu einreguliert werden. Entsprechende Hinweise finden Sie in den Tabellen auf Seite 29.

⚠ Gasumstellungen dürfen nur durch Fachkräfte ausgeführt werden.
Vor allen Umstellarbeiten muß das Gerät von der Gas- und Stromversorgung getrennt werden. Netzstecker und Gasanschlußschlauch aus den Steckdosen ziehen bzw. Gashahn schließen und Sicherungen abschalten/herausdrehen.
Achten Sie bitte auf einwandfreie, unbeschädigte Dichtringe an den Düsen.

Umstellung auf eine andere Gasart

Immer den entsprechenden Düsensatz beim Zentralen Ersatzteildienst anfordern.

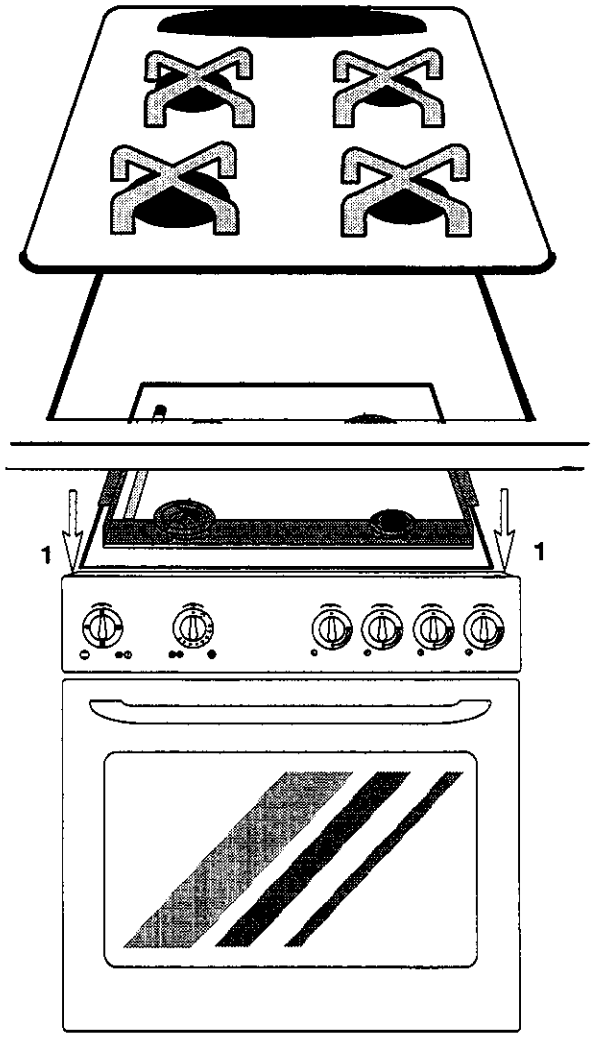
Abnehmen der Bedienblende

Bei Umstellung auf eine andere Gasart und Austausch der Düsen muß die Bedienblende entfernt werden.

- Schaltknöpfe für Backofen und Kochstellen abziehen bzw. losschrauben.
- Topfträger und Brennerdeckel abnehmen, Brennerdichtungen von den Brennern losschrauben (siehe Montageanweisung).
- Glasplatte abheben.
- Brennerträger rechts und links losschrauben, 4 Schrauben auf den Quertraversen lösen, Brennerträger zusammenschieben und nach unten drükken.
- Backofentür öffnen und die beiden Schrauben rechts und links im Backofenrahmen herausdrehen.
- Einbauherd soweit nach vorne ziehen, daß Sie die beiden Schrauben (1) für die Blende aus der Rückseite des Blendenträgers herausdrehen können.
- Blende nach oben abnehmen und Schalterband der elektrischen Zündung von den Achsen der Gashähne abziehen.

Austausch von Geräteteilen

Der Austausch von Geräteteilen darf nur von einem eingetragenen Elektro- bzw. Gasinstallateur oder von geschulten Kundendiensttechnikern vorgenommen werden. Falls Ersatzteile beschafft werden müssen, fordern Sie diese bitte unter Angabe der genauen Gerätebezeichnung, Produktnummer (PNC) und der verwendeten Gasart an.

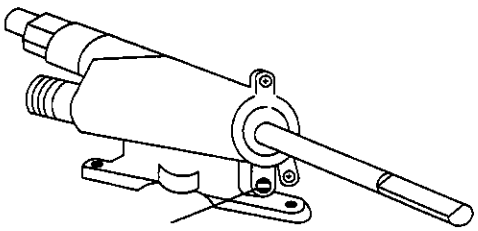


Wechseln der Kleinstelldüsen

Kochstellenhähne

Unter der Achse des Kochstellen-Gashahns ist die Kleinstelldüse für den Kochstellenbrenner eingeschraubt.

Düse mit Schraubendreher herausdrehen und Austauschdüse auf Anschlag eindrehen.



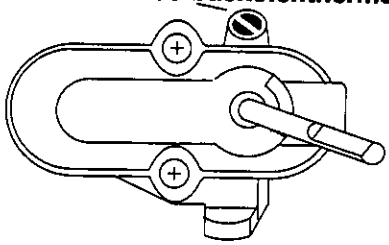
Kleinstelldüse Kochstellenhahn

Backofenthermostat

Über der Achse des Gashahns ist die Kleinstelldüse für den Backofenbrenner eingeschraubt.

Düse mit Schraubendreher herausdrehen und Austauschdüse auf Anschlag eindrehen.

Kleinstelldüse Backofenthermostat

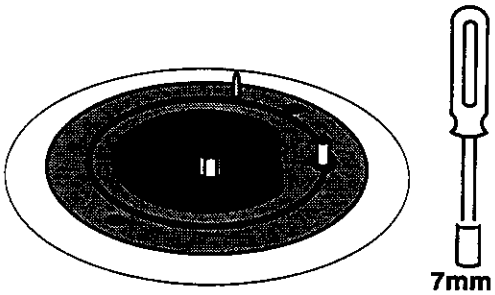


Wechseln der Vollbranddüsen

Kochstellenbrenner

Die Vollbranddüsen der Kochstellen sitzen in der Mitte der Kochstellenbrenner.

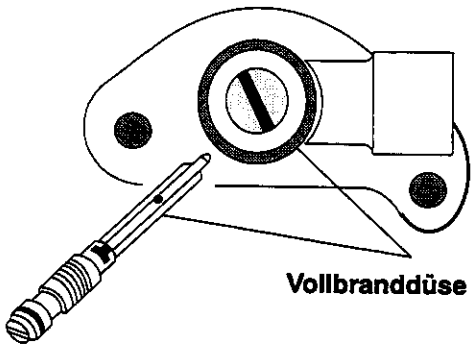
Die Vollbranddüsen werden mit einem 7 mm Steckschlüssel aus dem Brenner herausgedreht. Dann die Austauschdüsen auf Anschlag eindrehen.



Backofenbrenner

Der Backofenbrenner ist von der Geräterückseite zugänglich. Der Einbauherd muß aus dem Einbauschrank herausgenommen werden (s.S.27).

Schrauben Sie die Vollbranddüse aus dem Düsenträger heraus. Die Düse sitzt, durch eine Spiralfeder gehalten, im vorderen Teil der Verschraubung und wird gegen die neue Umstelldüse ausgetauscht (Vorsicht: Feder springt weg). Schraube wieder bis zum Anschlag eindrehen.



Vollbranddüse

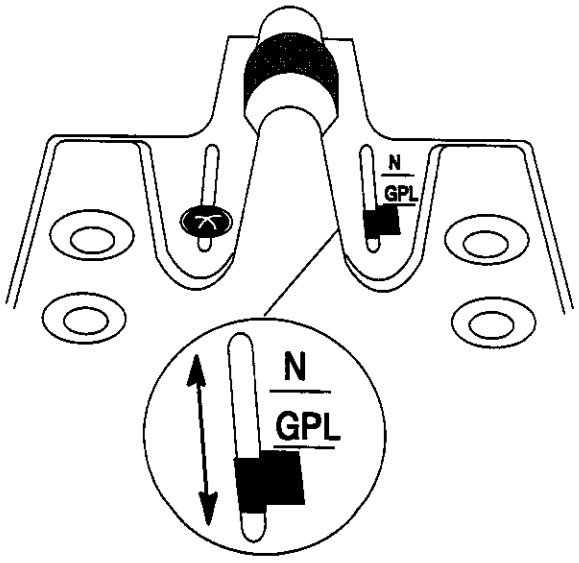
Erstlufteinstellung am Backofenbrenner

Der Backofenbrenner ist mit einem umstellbaren Luftschieber ausgestattet. Um die Luftmischung neu einzustellen, muß die Abdeckung der Wärmeaustrittsöffnung im Backofen herausgenommen werden (zwei Schrauben, rechts und links).

Lösen Sie die Kreuzschlitzschraube (1) im linken Schlitz des Backofenbrenners.

Der Luftschieber kann in einem Schlitz bewegt und auf zwei Positionen eingestellt werden:
N = Erdgas
GPL = Flüssiggas.

Die Luftmischung ist richtig eingestellt, wenn die Flammen mit ca 10 mm langem, abgegrenztem blaugrünen Kern brennen.



Gerätekategorie: **DE II 2ELL3B/P 20/50 -Nennwärmebelastung (Q_N) und Düsendurchmesser**

		Erdgas (E)		Erdgas LL	Flüssiggas (B/P)	
W_s (MJ/m³)		50.72		41.52	87.33	
p (mbar)		20		20	50	
		kW (H_S)	Dü Ø 1/100	Dü Ø 1/100	kW (H_S)	Dü Ø 1/100
Kochstelle vorne links	Q_N	3,0	119	139	3,0	74
Kochstelle hinten links	Q_N	2.0	96	106	2.0	60
Kochstelle hinten rechts	Q_N	2.0	96	106	2.0	60
Kochstelle vorne rechts	Q_N	1.0	70	74	1.0	43
Backofen	Q_N	2.6	120	135	2.6	70

Durchmesser der Bohrungen in den Kleinbranddüsen in 1/100 mm

Gasart	Backofen-brenner	Kochstellenbrenner							
		vorne links		hinten links		hinten rechts		vorne rechts	
		Ø 1/100	kW (H_S)	Ø 1/100	kW (H_S)	Ø 1/100	kW (H_S)	Ø 1/100	kW (H_S)
Erdgas E 20 mbar	56	60	0.62	49	0.42	60	0.62	45	0.33
Erdgas LL 20 mbar	56	60	0.62	49	0.42	60	0.62	45	0.33
Flüssiggas 50 mbar	30	32	0.62	28	0.42	32	0.62	23	0.33

Gerätekategorie: **AT II 2H 3B/P 20/50 - Nennwärmebelastung (Q_N) und Düsendurchmesser**

		Erdgas (H)		Flüssiggas (B/P)	
W_s (MJ/m³)		50.72		87.33	
p (mbar)		20		50	
		kW (H_S)	Dü Ø 1/100	kW (H_S)	Dü Ø 1/100
Kochstelle vorne links	Q_N	3,0	119	3,0	74
Kochstelle hinten links	Q_N	2.0	196	2.0	60
Kochstelle hinten rechts	Q_N	2.0	96	2.0	60
Kochstelle vorne rechts	Q_N	1.0	70	1.0	43
Backofen	Q_N	2.6	120	2.6	70

Durchmesser der Bohrungen in den Kleinbranddüsen in 1/100 mm

Gasart	Backofen-brenner	Kochstellenbrenner							
		vorne links		hinten links		hinten rechts		vorne rechts	
		Ø 1/100	kW (H_S)	Ø 1/100	kW (H_S)	Ø 1/100	kW (H_S)	Ø 1/100	kW (H_S)
Erdgas E 20 mbar	56	60	0.62	49	0.42	60	0.62	45	0.33
Flüssiggas 50 mbar	30	32	0.62	28	0.42	32	0.62	23	0.33

⚠ Bei Umstellung auf eine andere Gasart ist der dem Düsensatz entsprechende Aufkleber am Gasanschluß anzubringen. Bei Wiedereinstellung auf Erdgas müssen die Vollbrand-Düsen, die Kleinbrand-Einstelldüsen und die Erstluft-Einstellschraube wieder versiegelt werden.

Datenblatt
Gas-Einbauherd mit Gas-Glaskochmulde

JGH 550
JGC 240

Technische Daten :

Typ HEG 0 001
CE 0085AS0362

Geräte-Außenmaße

Breite ..... 592/540 mm
Höhe ..... 595/579 mm
Tiefe ..... 567/547 mm
Tiefe bei geöffneter Tür ..... 1010 mm

Backofen-Innenmaße

Breite ..... 408 mm
Höhe ..... 310 mm
Tiefe ..... 407 mm
Volumen ..... 51,4 l

Gesamtgewicht netto ..... 32,5 kg

Leistungsaufnahme:

Backofen:
konventionelle Beheizung ..... 2600 W
Heißluft ..... 2600 W
Infrarot-Flächengrill ..... 1900 W
Heißluftventilator ..... 30 W
Backofenbeleuchtung ..... 25 W
Elektrische Zündung ..... 45 W

Gaskochstellenbrenner:
vorne links .... Starkbrenner 102 mm / 3 kW
hinten links ... Normalbrenner 72 mm / 2,0 kW
hinten rechts .. Normalbrenner 72 mm / 2,0 kW
vorne rechts .. Garbrenner 55 mm / 1,0 kW

Heizkörperspannung ..... 230 V

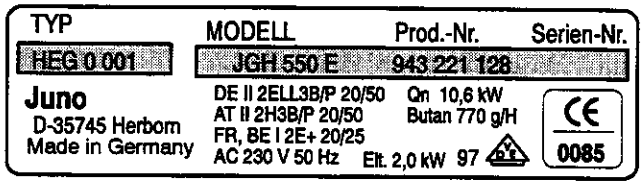
Gesamtanschlußwert
Gas ..... 10.600 W - 770 g/h B
Elektro ..... 2000 W

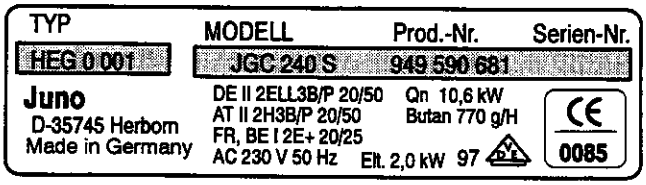
Typenschild

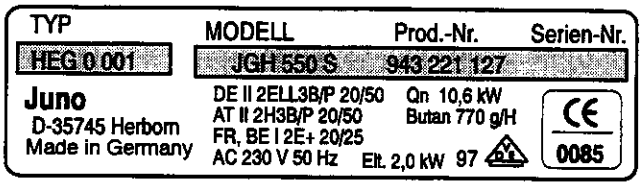
Bitte tragen Sie die Seriennummer Ihres Gerätes in das entsprechende Typenschild ein und geben Sie die Daten immer an bei:

- Kundendienstanforderung
- Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen.

Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen, links unten, nach dem Öffnen der Backofentür.







Anschlußbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am .... vorschriftsmäßig angeschlossen:

Firma und Monteur

Unterschrift

- Änderungen vorbehalten -